

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU VIEUX MOULIN

AOC LISTRAC MEDOC



Exploité depuis trois générations par la famille Fort Bosc, le vignoble, regroupé autour du village du Tris, au Nord de Lustrac, est composé de graves pyrénéennes et d'argilocalcaire. Ses arômes subtils, la finesse et l'élégance de ses tannins confèrent à ce vin moderne une harmonie très appréciée des connaisseurs.



Sols de graves et calcaire d'argile pyrénéens.
Sélection de 10 hectares



Vinifications en cuves thermo-régulées. Élevage de 12 mois en fûts de chêne. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



58% Merlot
35% Cabernet Sauvignon.
7% Petit Verdot.



Rendement : entre 40 et 50hl / ha.
Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne. HVE 3 à partir du millésime 2019.



Température de service : entre 17 et 18°C. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Mettre en carafe 1 à 2h avant le service. S'accordera avec un rôti de bœuf, une entrecôte grillée, un magret de canard, du gibier mais aussi avec des fromages comme le comté, le brebis et le camembert.



MILLESIME 2023 : Argent Paris 2025.

MILLESIME 2022 : Or Paris 2024, 2**GH26.

MILLESIME 2021 : Or Paris 2024.

MILLESIME 2020 : 91 James Suckling, Argent Paris 2023, Argent Bruxelles 2024.

MILLESIME 2019 : 91 Decanter + 1* GH 2023.

MILLESIME 2018 : 90 James Suckling.

MILLESIME 2016 : Argent Paris 2019 + 2 étoiles guide Hachette 2020.



UNION DES CAVES DU MEDOC

21 Avenue de Soulac - 33480 Lustrac-Médoc – FRANCE

T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22

ucm@medoc-export.com

www.medoc-export.com