CUVEE 116

AOC HAUT-MEDOC

HISTORIQUE :

Le soufre est utilisé en œnologie depuis la fin du 18ème siècle pour ses propriétés antiseptiques et anti-oxydantes. Cet additif alimentaire a révolutionné la production de vin en le protégeant de l'oxydation et des dérives fermentaires. Mais une des obsessions de tout bon artisan est d'arriver à faire le produit le plus pur possible. La réponse est la cuvée 116, 100 comme SANS et 16 comme le classement du soufre dans le tableau de Mendeleïev.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

3,5 hectares

ENCEPAGEMENT :

100 % Merlot.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées.
Pas d'ajout de SO2.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges et des fromages comme le brebis et le comté.

CULTURE :

Rendement : entre 40 et 55 hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée.
Tri des raisins à la vigne.
HVE3 à partir du millésime 2019.

UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE
T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com
www.medoc-export.fr