

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CUVEE N° 116

AOC HAUT- MEDOC



Le soufre est utilisé en œnologie depuis la fin du 18ème siècle pour ses propriétés antiseptiques et anti-oxydantes. 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.



Argilo-calcaire.
3.5 hectares.



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



100% Merlot



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.



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.



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.com