

N°2 GRAND LISTRAC

AOC LISTRAC MEDOC



HISTORIQUE :

Second de Grand Listrac, provenant de jeunes vignes de plus ou 15 ans, N°2 est fait selon les mêmes procédés de choix qualitatifs des raisins : sélection parcellaire, parfait état sanitaire et parfaite maturité. Le résultat est un Listrac tout en rondeur et souplesse, équilibré, qui pourra se déguster entre 3 et 8 ans

TERROIR :

Graves et sols argilo-calcaires.

SUPERFICIE :

5 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.
5 % Petit Verdot.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.
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 comme le bœuf, le canard et l'agneau, des sauces champignonnées mais aussi avec des fromages comme le brebis, le comté et le camembert.

CULTURE :

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.

