

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

N2 GRAND LISTRAC

AOC LISTRAC MEDOC



Second de Grand Lustrac, 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 Lustrac tout en rondeur et souplesse, équilibré, qui pourra se déguster entre 3 et 8 ans



5 hectares.
Graves et argilo-calcaire.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves inox thermorégulées. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



60 % merlot
35% cabernet sauvignon
5% petit verdot



Rendement : Entre 40 et 50 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 2 h avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. Le produit s'accorde avec des viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis et des fromages : Comté, brebis, camembert.



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