

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CABERNET SAUVIGNON

AOC LISTRAC MEDOC



Comme le Petit Verdot le cabernet sauvignon est un cépage emblématique du Médoc et notamment à Lustrac où il est le compagnon idéal du merlot. Montesquieu, dans son mémoire sur la culture de la vigne, lui a donné le nom de vidure ou bidure (vigne dure) et c'est l'intendant Dupré de Saint Maur, à Pauillac en 1783, qui le nomma « petit cabernet sauvignon », ce qui montre bien son ancrage dans le Médoc



Graves et sols argilo-calcaire
0.6 hectares.



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



100 % Cabernet Sauvignon



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



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.



MILLESIME 2018 : Médaille d'Or Concours International des Cabernet Sauvignon



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