

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

LA ROSE POURPRE PAUILLAC

AOC PAUILLAC



La Rose Pourpre est née en 2009 de la volonté de proposer un Pauillac haut de gamme, innovant et atypique. Cette cuvée confidentielle, produite que dans les grands millésimes, rassemble le fruit du travail de 3 de nos coopérateurs. Un assemblage de 2 parcelles de vieilles vignes où le Petit Verdot, Cabernets Sauvignon et Franc dominant.



Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires. 2 hectares.



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves béton avec maîtrise des températures entre 25 et 27°C.

Cuaison de 3 semaines minimum. Elevage de 12 mois en barriques de chêne Français avec 50% de neuves et 50% d'un vin. Mise en bouteilles à la propriété après 18-20 mois d'élevage.



65% Petit Verdot.

20% Cabernet Sauvignon.

15% Cabernet Franc.



Age moyen du vignoble : plus de 30 ans. Densité de plantation : 8500 pieds / ha et plus. Travail du sol mécanique. Taille en Guyot double. Traitements raisonnés sans CMR ni insecticide. Rendement moyen : Environ 50 hl / ha. Tri des raisins à la vigne. Vendanges 60% manuelles et 40% mécaniques.



Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec des Tagliatelles aux cèpes, une canette rôtie, une côte de bœuf, un plateau de fromages.



MILLESIME 2019 : 1* guide Hachette 2023.

MILLESIME 2018 : 1* guide Hachette 2022.



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