

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU MOULIN DU GINESTRA

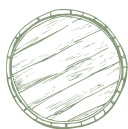
AOC MÉDOC



Le Moulin du Ginestra, répertorié à l'origine « Min de Plassan » fut érigé en 1585. Vers la fin du 18ème siècle, le moulin replia ses grandes ailes face à l'expansion de la vigne. Aujourd'hui, les deux hectares, composés essentiellement de terres graveleuses, sont travaillés avec soin par Marc Ducouso, propriétaire vigneron.



Graves et Argilo-calcaire.
Sélection de 2 hectares



Vinification traditionnelle Médocaine en cuves thermo-régulées. Cuvaion de 3 semaines minimum. Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.



80 % Cabernet Sauvignon,
20% Petit Verdot.



Enherbement intégral, ébourgeonnage et effeuillage sont réalisés pour obtenir une Récolte parfaitement étalée et aérée. Rendement : entre 40 et 50 hl / ha. Vendanges à parfaite maturité. Tri des raisins à la vigne.



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 un rôti de bœuf en croute de sel, un magret de canard ou plateau de Fromages.



MILLESIME 2020 Médaille d'Argent Lyon 2022
MILLESIME 2019 Médaille d'Or Lyon 2021 + Médaille d'Or Féminalise 2021 + Médaille d'Argent Paris 2022.



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

UCM

UNION DES CAVES
DU MEDOC

VIGNERONS RECOLTANTS

CHÂTEAU MOULIN DU GINESTRA

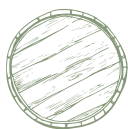
AOC MÉDOC



The Moulin du Ginestra, originally listed as “Min de Plassan”, was built in 1585. Towards the end of the 18th century, the mill folded its large wings in the face of the expansion of the vineyard. Today, the two hectares, mainly composed of gravelly soil, are carefully worked by Marc Ducouso, winegrower owner.



Gravel and clay-limestone.
Selection of 2 hectares



Traditional Médoc vinification in thermo-regulated vats.
Vatting for at least 3 weeks. Bottling under vacuum at the property.



80% Cabernet Sauvignon,
20% Petit Verdot.



Full grassing, disbudding and leaf stripping are carried out to obtain a perfectly spread and airy harvest. Yield: between 40 and 50 hl / ha. Harvest at perfect maturity. Sorting of grapes in the vineyard.



Serving temperature: 18°C. Decant one to two hours before serving. The wine is not treated, any sediment is natural. Will pair well with a salt-crusted roast beef, duck breast or cheese platter.



VINTAGE 2020 Silver Medal Lyon 2022
VINTAGE 2019 Gold Medal Lyon 2021 + Gold Medal Féminalise 2021
+ Silver Medal Paris 2022.



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