

GRAND-LISTRAC

AOC CAVE DE LISTRAC-MÉDOC



CODE : 637827



GRAND-LISTRAC

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

La Cave de Listrac-Médoc regroupe les vigneronns propriétaires qui possèdent 25 % du vignoble, donnant droit à l'appellation. Cette cave a été créée en 1935 et compte aujourd'hui près de 70 adhérents. D'une superficie de 30 ha, le vignoble est situé sur le versant est de la commune de Listrac, face à l'estuaire de la Gironde. L'âge moyen des vignes est de 25 ans sur un terroir argilo-calcaire qui donne un rendement de 40 à 50 hl/ha.

LA PRODUCTION DU VIN

- Vendange manuelle (75 %) et mécanique (25 %)
- Macération de 15 jours à 3 semaines avec 2 ou 3 remontages par jour
- 12 mois d'élevage sous bois

LES CÉPAGES

- | | |
|----------------------|------|
| ▪ Merlot | 60 % |
| ▪ Cabernet-sauvignon | 35 % |
| ▪ Petit verdot | 5 % |

LA DÉGUSTATION

- Nez complexe au bouquet très équilibré alliant finesse et puissance
- Vin charpenté, rond et long en bouche
- Notes de fruits rouges et de cuir affirmant une personnalité typiquement médocaine
- Finale longue et ronde
- Dépôt naturel, pas de traitement

USAGE

Ce vin se déguste avec des viandes sauvages, des viandes rouges et des fromages affinés. Il peut vieillir entre 5 à 12 ans. Mis idéalement en carafe avant le service, il se consomme à 18°C.

RÉCOMPENSE

- Médaille d'or au Concours Général Agricole Paris 2011 — Millésime 2009
- Citation au Guide Hachette 2013 — Millésime 2009
- Commended Decanter 2012 — Millésime 2010



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho
T 450 628-5639 • F 450 824-1200
info@vinconseil.com
www.vinconseil.com