

LE GRAND ART MÉDOC 2015

Code SAQ : 10753495
Prix : 21.80\$
Producteur : Vignerons d'Uni-Médoc
Alcool : 13.5%

DESCRIPTION

Catégorie : Spécialité
Pays : France **Région :** Bordeaux **Appellation :** Médoc
Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon
Sol : 45% Sablo-graveleux, 45% Argilo-calcaire, 10% Grave
Élevage : 12 mois en barrique de chêne français **Âge des vignes :** 27 ans
Superficie : 10 ha **Taux de sucre :** 1.9 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Une sélection parcellaire de vieilles vignes avec le suivi des techniciens et un œnologue de la cave sera faite pour obtenir une qualité optimale et une parfaite maturité au moment des vendanges. En aval, plusieurs tris sur table seront appliqués pour appuyer le travail initial de sélection à la vigne.

Vinification traditionnelle de type « médocaine » avec une fermentation à température contrôlée comprise entre 25 et 28 C. Des remontages et des délestages seront faits durant ce processus afin de soustraire plus de couleur, de fruité et de structure, le tout sous un contrôle très rigoureux de dégustations fréquentes et ponctuelles aux différentes étapes de la fermentation. Dans le but d'obtenir plus de matière tannique, 3 semaines de cuvaison post-fermentaire ont été prescrites. La « malo » se fait en cuve et la mise en barrique se fait au printemps suivant la vendange.

DÉGUSTATION

La couleur est très vive et intense. Le nez présente des notes de fruits rouges parfaitement mûrs (prune, cassis). La bouche offre une rondeur généreuse avec des tannins soyeux et une belle longueur agrémentée de notes grillées, de feuille de laurier et de sous-bois (terre fraîche, humus, feuille morte, etc.)

ACCORDS VINS ET METS

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel - Bavette de bœuf sauce moutarde et oignon rouge.

Servir entre 16 et 18 C – Mettre en carafe 30 minutes avant de servir – Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020-21.

