

FICHE TECHNIQUE CHATEAU MEDOUC

ADRESSE : Médoc - 33410 SAINTE CROIX DU MONT
TEL: 07 83 00 28 29
PROPRIETAIRE : Philippe et Catherine GAUSSEM - Raison sociale : EARL
adresse mail : chateamedouc@free.fr
site : <http://chateamedouc.fr/>

DEGUSTATION / : - robe limpide couleur or
- au nez, notes grillées, pain d'épices, amande, coing, abricot,
- de la vigueur à l'attaque en bouche, un peu plus onctueux ensuite

CEPAGES : sémillon 100% TYPE DE SOL : argilo-calcaire et débris d'huîtres fossilisées
EXPOSITION : sud à 90%
LABEL ENVIRONNEMENTAL : HVE 4
désherbage mécanique

RECOLTE : par tries successives 3 passages, concentration naturelle
VINIFICATION : fermentation régulée en cuverie inox
ELEVAGE : 12 à 15 mois de vieillissement

SUPERFICIE en appellation Sainte Croix du Mont : 5 HA	RENDEMENT : 15 à 30 HL/HA
VOLUME DE PRODUCTION : 5000 btlés	DENSITE de PLANTATION : 5000 pieds/ha

VENTE : aux particuliers 10€ TTC départ chai ACCORD METS : apéritif, melon, portions de fenouil garni au roquefort, fruits secs, plats épicés, viandes blanches, poulet rôti, fromages bleus

