

## FICHE TECHNIQUE

### CHATEAU MEDOUC 2023

vin blanc liquoreux

Adresse : Médoc - 33410 SAINTE CROIX DU MONT

Tel: 07 83 00 28 29

Propriétaire : Philippe et Catherine GAUSSEM - Raison sociale : EARL

adresse mail : [chateumedouc@free.fr](mailto:chateumedouc@free.fr)

site : <http://chateumedouc.fr/>

---

#### DEGUSTATION

- robe limpide couleur or
- au nez, notes de fruits mûrs à confits, fruits jaunes
- bon équilibre et fraîcheur en bouche, entre liqueur et vivacité, aromatique fruits confits

#### CEPAGE

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 successive 3 passages, concentration naturelle

#### VINIFICATION

Fermentation régulée en cuverie inox

#### ELEVAGE

12 à 15 mois de vieillissement

---

#### SUPERFICIE

appellation Sainte Croix du Mont : 5 HA

#### RENDEMENT

15 à 30 HL/HA

#### VOLUME DE PRODUCTION

5000 bouteilles

#### DENSITE de PLANTATION

5000 pieds/ha

---

#### VENTE

Aux particuliers, 10 € TTC la bouteille

#### ACCORD METS

Apéritif, melon, portions de fenouil garni au roquefort, fruits secs, plats épicés, viandes blanches, poulet rôti, fromages bleus.

---

