



**UNION DES CAVES
DU MEDOC**

21 Avenue de Soulac
33480 Listrac-Médoc
F R A N C E
T : +33 556 58 03 73
F : +33 556 58 07 22
Contact@medoc-export.com

**LA DEESSE
A.O.C.
SAINT-ESTEPHE**

HISTORIQUE

L'Appellation Saint-Estèphe est l'une des plus prestigieuses du Médoc. La Déesse est un assemblage de différentes parcelles sélectionnées parmi les meilleures de la propriété historique de Ladouys.

Seuls les raisins les plus fruités, ronds, de bonne concentration et élégants sont utilisés dans l'assemblage.

Vin très caractéristique de l'appellation : de la chair, de l'onctuosité et du fruit noir (cassis).

TERROIR

Argilo-graveleux

PRODUCTION

6.000 bouteilles.

CEPAGES

70 % Merlot.
30 % Cabernet Sauvignon.

TECHNIQUE

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne.
Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox.
Elevage minimum de 18 mois avec des soutirages réguliers.
Mise en bouteilles à la propriété.

SERVICE

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

ACCORDS

Viandes : Côte de bœuf, canard, grillades d'agneau et de porc, gibiers.
Fromages : privilégiez les pâtes sèches : Edam, Cantal, Mimolette, ...

