



GRAND LISTRAC

A.O.C.

LISTRAC-MÉDOC

CAVE GRAND LISTRAC

21 Avenue de Soulac
33480 Lustrac-Médoc
F R A N C E
T : +33 556 58 03 19
F : +33 556 58 07 22
grandlustrac@wanadoo.fr

HISTORIQUE

Marque leader de l'A.O.C. Lustrac-Médoc, distribuée aux 4 coins du monde, GRAND LISTRAC est issu d'une sélection parcelleuse rigoureuse. Seuls les meilleurs raisins entrent dans son assemblage.

C'est un vrai vin de terroir, dense et fruité, qui peut se boire dès 3 ans et se garder plus de 10 ans.

TERROIR

Graves et argilo-calcaire.

SURFACE

70 hectares.

CEPAGES

60 % Merlot.
35 % Cabernet Sauvignon.
5 % Petit Verdot.

TECHNIQUE

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha.
Tri des raisins à la vigne.
Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.
Elevage de 12 mois en fûts de chêne.
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.
C'est Eric BOISSENOT, "l'œnologue des grands crus" (Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Léoville Las Cases, ...) qui signe l'assemblage de GRAND LISTRAC.

SERVICE

Température de service: 17 / 18 °C.
Déguster une ou 2 heures avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

ACCORDS

Plats: Bœuf, canard, gibiers, sauces champignonnées.
Fromages : Sheddar, Comté, brebis, camembert, Gruyère vieux.

RECOMPENSES

MILLESIME 2010 : Bronze Concours Agricole Paris 2012 + médaille de Bronze IWC 2012
MILLESIME 2009 : OR Concours Agricole Paris 2011
MILLESIME 2008 : OR guide Gilbert&Gaillard 2012 + guide Hachette 2012
MILLESIME 2007 : 1 étoile dans le guide Hachette 2011.
MILLESIME 2006 : Médaille de bronze Bordeaux Aquitaine + commendé Decanter et IWC 2009
MILLESIME 2005 : Médaille de bronze International Wine Challenge 2007 + guide Hachette 2009

