



Fiche technique 2014
Fiche technique 2014



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique
Certifié Ecocert s.a.s. F- 32600



SURFACE : 10 hectares

GEOLOGIE : graves profondes à Cussac-Fort-Médoc et Lamarque (A.O.C HAUT-MÉDOC)



CEPAGES :

70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 5 % Petit Verdot



TRAVAIL AU VIGNOBLE :

- Quatre façons culturales (chaussages et déchaussages)
- Epamprage tête et tronc, Effeillage
- Vendanges vertes si nécessaire
- Vendanges manuelles

VINIFICATION : traditionnelle en cuve inox, macération longue. Aucun entrant œnologique excepté des sulfites.

EARL FEDIEU

Damien et Dominique Fédieu

10 rue Jeanne d'Arc

33460 Cussac-Fort-Médoc

Tél. +33 (0)5 56 58 95 48

Fax. + 33 (0)5 56 58 96 85

Courriel : earl.fedieu@wanadoo.fr

Site : www.chateau-micalet.fr

ELEVAGE : cuve inox pendant 6 mois puis 12 mois en barriques de chêne français dont 30 % de barriques neuves (Ermitage, Taransaud, Bel Air).