



Château
Micalet

HAUT-MÉDOC

2014

Fiche technique 2016
Fiche technique 2016



Cru Artisan

vin issu de l'agriculture biologique
certifié par fr-bio-01 agriculture france



SURFACE : 10 hectares

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



CEPAGES :

50 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot



TRAVAIL AU VIGNOBLE :

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

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

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

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

Prix public primeur : 9.50 euros TTC.