



Château
Micalet

HAUT-MÉDOC

2014

Fiche technique 2019
Fiche technique 2019



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, 30 % CABERNET SAUVIGNON, 20 % 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.

ELEVAGE : cuve inox pour la cuvée origines.

Pour 2019, le château Micalet aura trois cuvées : la cuvée « origines » élevage cuve inox ou brut de cuve, la cuvée « classique » avec un élevage d'un an en barriques dont 30% de barriques neuves et la cuvée réserve uniquement élevée en barriques neuves de chêne français.

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

