

# HAUT-MÉDOC 2016

## Château Micalet



**Situation :** Dominique et Damien Fedieu perpétuent l'histoire du Château Micalet dans une démarche engagée autour d'une viticulture de « bon sens » : Pas de collage, ni de filtration, aucune utilisation de produit synthétique... Passée bio en 2006, cette petite propriété de 10 ha, coincée entre

Margaux et St-Julien, se démarque par son engagement qualitatif et les méthodes qui en résultent : Labour et vendange manuelle au premier plan. Un cru artisan authentique, à taille humaine, à découvrir d'urgence !

**Encépagement :** 50 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot

**Terroir :** graves profondes, sur les communes de Cussac-Fort-Médoc et Lamarque

**Température de Service :** 16 à 17°C.

**Potentiel de Garde :** 2021 à 2023

**Observations :** Elevé 6 mois en cuve puis 1 an en barrique de chêne Français (30% de bois neuf), ce Haut-Médoc s'inscrit dans la tradition de la « rive gauche » : Un nez généreux et flatteur, aux effluves de fruits noirs et de vanille, sur un registre légèrement toasté. La bouche se présente étonnamment suave, avec des tanins bien fondus dans une palette aromatique fruitée et épicée. Un vin concentré et profond, mais très harmonieux. Une véritable réussite pour ce cru Artisan qui ne cesse de progresser, millésime après millésime !



**Quelques accords gourmands :** Tournedos de bœuf aux poivres, Carré d'agneau aux herbes, magret de canard...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)