



CHATEAU MICALET - Cru Artisan



Nome: CHATEAU MICALET

Annata: 2012/2014/2015/2016

Regione: Bordeaux - Haut Medoc

Denominazione: Haut Medoc Cru Artisan

Colore: ROSSO

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

Formato: 750 ml e Magnum

Coltura: Nel 1986, la vinificazione si trasferì nel cuore di Cussac-Fort-Médoc, dove nel 1989 Denis Fédieu fonda il sindacato degli artigiani cru Médoc. Nel 2004 l'azienda ha intrapreso la conversione in agricoltura biologica, processo completato nel 2009 con la certificazione Bio. L'obiettivo è di produrre uve di qualità, secondo i dettami dell'agricoltura biologica, per produrre un vino da poter condividere con gli amanti del vino. Sempre la massima attenzione è rivolta alla vigna, così come ai processi di vinificazione restano rigorosamente tradizionali adattando il lavoro alla materia prima. La varietà principale coltivata è il cabernet sauvignon, l'emblema della regione del Médoc, insieme a merlot, cabernet franc e petit verdot. Le vigne, 10 ettari di proprietà, insistono su un terreno di grave profonde (terreno granuloso di origine alluvionale e di natura silicea).

In cantina: vinificazione tradizionale in acciaio inox con lunghe macerazioni.

L'affinamento avviene per 6 mesi in tini d'acciaio inox e per 12 mesi in barrique di rovere francese (di cui 1/3 nuove).

Caratteristiche: di colore rosso rubino intenso, questo vino presenta un insieme di aromi di amarena, cassis, mentolo, cedro, tabacco, cuoio e spezie. Al palato è da notare un bellissimo equilibrio tra frutta, quercia, tannini fini e acidità brillante, con un finale lungo e soddisfacente.

Abbinamenti: molto versatile; si sposa con carni rosse, cacciagione e formaggi di buona struttura.

Servizio: 16-18°C