



CHATEAU MONEINS

Vin Biologique

Appellation : Haut-Médoc

Terroir : graves profondes

Cépages : Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 50%

Surface vignoble : 7 ha

Vinification : traditionnelles en cuves inox

Elevage : 18 mois en cuves inox

L'ensemble de la propriété est issu de l'agriculture biologique depuis 2009

Dégustation

Robe grenat, en bouche on retrouve des arômes de cerise et de fruits rouges. L'attaque est franche, les tanins sont présents et agréables.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viande rouge, plats en sauce.

Origine

Soucieux du respect de la tradition Médocaine et sensible à l'écologie du terroir, la famille Fédieu n'utilise pas de désherbant chimique pour l'entretien des sols, suit le calendrier lunaire pour fixer la date des traitements aux soufres ou à la bouillie bordelaise (pour lutter contre l'oidium et le mildiou), garder la terre au repos 7 ans après l'arrachage d'une parcelle (pour anéantir naturellement des champignons néfastes) effectuer les fermentations alcooliques avec les levures indigènes... Des actes anciens qui ont montré leur efficacité et le respect du terroir pour offrir "un bon vin qui réjouit le cœur des Hommes"

