

MICHEL LIESSI



- VIGNERON -



## CHÂTEAU DU CHAMP DU MOULIN AOC BORDEAUX 2014

### ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon  
30 % Merlot

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

### DENSITÉ DE PLANTATIONS

3500 pieds / ha

### SOLS

Argilo-calcaire

### RENDEMENTS

10 à 15 grappes

### LIEU

Fosses et Baleyssac

### SPÉCIFICITÉS

Certification AB & N.O.P.

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Techniques traditionnelles : enherbement naturel des sols,  
travaux manuels sur les ceps, préparation de tisanes et de purins.

### RÉCOLTE- VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger équipée de trieurs.

### VINIFICATION

Fermentation de 7 jours à 26° avec macération de 2 semaines.

### ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox et barriques de chêne de 2 à 6 vins.

### ALC/VOL

13,5 %

### NOTES DE DÉGUSTATION

Nuances boisées fines. Fruit intense et frais. Bouche alerte, structurée par de bons tanins.



Certifié par FR-BIO-10  
Agriculture France  
Vin Biologique

### FORMAT

75 cl

### EMBALLAGE

Carton de 6 bouteilles

### PRODUCTION ANNUELLE

4 500 bouteilles

### RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Guide Hachette 2017

### Michel Liessi Vigneron

Château du Champ du Moulin - 33190 FOSSES ET BALEYSSAC

tél. 33 (0)7 81 81 60 12 - 33 (0)5 57 28 04 65

[contact@liessi.com](mailto:contact@liessi.com) - [www.liessi.com](http://www.liessi.com)