



CHÂTEAU L'ÉDEN

➤ L'Exploitation

Créée en 2016 par Amélie et Fabien FAGET, viticulteurs.
Sur les bords de l'Estuaire de la Gironde, le Vignoble s'étend sur 18,5 ha.

Terroir : sablo-graveleux sur socle argileux

Age moyen du vignoble : 40 ans

Certification Environnementale : AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine (en cours d'obtention) et HVE3 depuis le millésime 2019.

Appellation : AOC MEDOC

Production de 100 000 bouteilles pouvant fluctuer légèrement d'un millésime à un autre

➤ Vinification

Notre chai de vinification est équipé de cuves thermorégulées qui permettent une parfaite maîtrise des températures lors des macérations.

Aussi, la technique du pigeage manuel est réalisée lors de la vinification afin d'extraire en douceur les tanins du raisin.

Les macérations durent de 21 à 35 jours en fonction de la dégustation. Les températures post-fermentaires sont maintenues entre 28°C et 30°C selon les besoins.
L'élevage dure de 12 à 15 mois.

➤ Typicité du vin

Robe rouge rubis
Nez légèrement épicé avec des notes de cerises noires.
Structure élégante avec une belle rondeur en bouche qui nous révèle ses notes de fruits mûrs.

➤ Assemblage

70 % Merlot - 30 % Cabernet-Sauvignon



Fabien et Amélie FAGET (Viticulteurs) - VIGNOBLES FAGET

13 route de Lesparre - 33340 ST CHRISTOLY DE MEDOC

vignoblesfaget@gmail.com - 06.87.17.86.30 / 06.85.68.24.79 – www.vignobles-faget.fr