

Fiche technique du Château Mirebeau - Les Héliotropes 2008 blanc AOC Pessac Léognan Blanc



Taille de la vigne en mars 2008

Débourrement de la vigne vers le 19 avril 2008

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 28 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 13 septembre, fermentation en barriques neuves pendant 3 semaines puis élevage en barriques neuves avec batonnage des lies pendant 6 mois

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2009

Analyse du vin au 15 avril 2009 :

Degré alcoolique %vol : 12.1 - Acidité volatile : 0.34 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 18 mg/l

Commentaires de dégustation : vin blanc de garde, structuré où le sauvignon allie finesse, gras et volupté. Toute une émotion pour ce premier millésime, une renaissance du mirebeau blanc !

Accord mets-vin : Turban de colin

Conseils d'ouverture : à boire entre 2011 et 2018