

## Fiche technique du Château Mirebeau - Les Héliotropes 2009 blanc AOC Pessac-Léognan blanc :



Taille de la vigne en mars 2009

Débourrement de la vigne vers le 10 avril 2009

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 6 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 15 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 22 mars 2010

Analyse du vin au 3 mars 2010 : Degré alcoolique %vol : 12,5 - pH : 3,32 - Acidité totale : 4,0 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - Acidité volatile : 0,34 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - SO<sub>2</sub> libre : 11 mg/l - SO<sub>2</sub> total : 84 mg/l

Commentaires de dégustation : un élégant vin blanc de garde, où la sucrosité et le fruit donnent une belle bouche ample et équilibrée. Un beau vin racé, pour le plaisir des sens !

Accord mets-vin : gougères vertes aux orties maison

Conseils d'ouverture : à boire entre 2011 et 2019