

Fiche technique du Château Mirebeau - Les Héliotropes 2010 blanc

AOC Pessac-Léognan blanc :



Taille de la vigne en mars 2010

Débourrement de la vigne vers le 4 avril 2010

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 13 septembre, fermentation à 16°C en barriques neuves pendant 4 semaines puis élevage en barriques neuves avec batonnage des lies pendant 6 mois

Mise en bouteille réalisée le 5 avril 2011

Analyse du vin au 28 février 2011 : Degré alcoolique %vol : 12.4 - pH : 3,14 - Acidité totale : 4,5 g d'H₂SO₄/l - Acidité volatile : 0.37 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 14 mg/l - SO₂ total : 105 mg/l

Commentaires de dégustation : J'ai été stupéfait en goûtant ce vin de 100 % sauvignon dont les vignes plantées sur marnes et graves ont à peine 5 ans. Nez pur, très fruité, fin et intense. Bouche très bien construite, dense dès l'attaque puis pulpeuse, avec beaucoup de goût et de la présence au milieu. Finale longue, séveuse, très fruitée et quasi minérale. Une belle bouteille, mais il y en a peine 1000 ! (Jean-Marc Quarin, 15,75 -16, avril 2011)

Conseils d'ouverture : à boire entre 2012 et 2020