

## Fiche technique du Château Mirebeau - Les Héliotropes 2011 blanc AOC Pessac-Léognan blanc :



Taille de la vigne en mars 2011

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2011

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 18 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 29 août, 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 3 avril 2012

Analyse du vin au 6 mars 2012 : Degré alcoolique %vol : 12.3 - pH : 3,14 - Acidité totale : 4,5 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - Acidité volatile : 0.31 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - SO<sub>2</sub> libre : 19 mg/l - SO<sub>2</sub> total : 81 mg/l

Commentaires de dégustation : Couleur pâle. Nez discret. Bouche soyeuse, élancée, finement charnue et séveuse, avec du goût, une bonne construction et une finale longue et distinguée. Beau vin qu'on pourra boire jeune. (Jean-Marc Quarin, 15,25 avril 2012)

Conseils d'ouverture : à boire entre 2012 et 2017