

## Château Mirebeau 2012 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



### Fiche technique du Château Mirebeau 2012 :

Taille de la vigne en mars 2012

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2012

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 17 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 6 avril 2013

### Analyse du vin au 12 mars 2013 :

Degré alcoolique %vol : 13.3

pH : 3,28

Acidité totale : 4,5 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Acidité volatile : 0.37 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 19 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 91 mg/l

### Commentaires de dégustation :

*Couleur pale au reflet vert. Nez fruité, sentant l'amande fraîche. Bouche grasse, fruitée, suave, savoureuse évoluant vers une finale séveuse de longueur normale et un brin tannique (Jean-Marc Quarin, 14,75 avril 2013)*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2013 et 2018