

## Château Mirebeau 2013 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



### Fiche technique du Château Mirebeau 2013 :

Taille de la vigne en février 2013

Débourrement de la vigne vers le 10 avril 2013

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 23 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 4 avril 2014

### Analyse du vin au 12 mars 2014 :

Degré alcoolique %vol : 12.6

pH : 3,31

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

Acidité volatile : 0.28 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 15 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 82 mg/l

### Commentaires de dégustation :

*Belle couleur jaune pale avec quelques reflets verts. Nez fruité, finement boisé. Bouche nerveuse, avec une belle trame acide. Beaucoup de fraîcheur en bouche.*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2014 et 2018