

Château Mirebeau 2014 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



Fiche technique du Château Mirebeau 2014 :

Taille de la vigne en février 2014

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2014

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 1 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 10 septembre, fermentation avec levures indigènes à 16° C en barriques neuves pendant 3 semaines puis élevage en barriques neuves avec batonnage des lies pendant 6 mois

Mise en bouteille réalisée le 7 avril 2015

Analyse du vin au 13 mars 2015 :

Degré alcoolique %vol : 13.1

pH : 3,03

Acidité totale : 5,4 g d'H₂SO₄/l

Acidité volatile : 0.35 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 8 mg/l

SO₂ total : 59 mg/l

Commentaires de dégustation :

Belle robe jaune pâle limpide, au nez frais de zestes d'agrumes associés à des notes légèrement toastées, avec une vivacité en attaque, de longs retours en bouche sur le pamplemousse et le citron, avec une belle persistance aromatique.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2015 et 2021