

Château Mirebeau 2016 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



Fiche technique du Château Mirebeau 2016 :

Taille de la vigne en mars 2016

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2016

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 25 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 7 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 11 avril 2017

Analyse du vin au 29 mars 2017 :

Degré alcoolique %vol : 12.8

pH : 3,14

Acidité totale : 4,3 g d'H₂SO₄/l

Acidité volatile : 0.52 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 0 mg/l

SO₂ total : 26 mg/l

Commentaires de dégustation :

Belle robe jaune pâle avec des reflets verts, au nez complexe de fruits secs et de fleurs blanches. La bouche est d'une belle ampleur, soulignée par une surprenante sucrosité. Une belle alliance entre la gourmandise de ce grand millésime et la tension toute biodynamique du sauvignon blanc. A boire sur deux à trois ans sur une belle dorade royale à la plancha !!!

Conseils d'ouverture : à boire entre 2017 et 2022