

## Château Mirebeau 2019 – «les Héliotropes» AOC Pessac-Léognan blanc



### Fiche technique du Château Mirebeau 2019 :

Taille de la vigne en mars 2019

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2019

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 29 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 9 septembre, fermentation avec levures indigènes en barriques neuves pendant 3 semaines puis élevage en barriques neuves avec batonnage des lies pendant 6 mois

Mise en bouteille réalisée le 23 avril 2020

### Analyse du vin au 17 mars 2020 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

pH : 3,09

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

Acidité volatile : 0.29 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 12 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 54 mg/l

### Commentaires de dégustation :

*Joli nez citronné, explosion de vivacité en bouche, un vin cristallin d'une belle digestibilité toute biodynamique, délicieux sur des toasts rillettes fleurs de bourrache au goût subtilement iodé.*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2020 et 2024