

Château Mirebeau 2020 – « les Héliotropes » AOC Pessac-Léognan blanc



Fiche technique du Château Mirebeau 2020 :

Taille de la vigne en mars 2020

Débourrement de la vigne vers le 4 avril 2020

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 16 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 28 août (en jour fruit), 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 5 mai 2021, jour fleur

Analyse du vin au 17 avril 2021 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

pH : 3,13

Acidité totale : 4 g d'H₂SO₄/l

Acidité volatile : 0.26 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 4 mg/l

SO₂ total : 58 mg/l

Commentaires de dégustation :

Joli nez au parfum de fleurs blanches, une bouche équilibrée, toute en rondeur, avec une belle longueur soulignée par une tension toute biodynamique. Superbe sur des poissons en sauce blanche.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2021 et 2025