

Fiche technique - château Mirebeau 1997

AOC rouge Pessac Léognan



Taille de la vigne en février 97

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 97

Eclaircissage du 25 juin jusqu'au 25 juillet

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot les 18 et 19 septembre et pour les cabernets les 25 et 26 septembre

Trois semaines et demi de fermentation-cuvaison puis mise en barriques neuves le 17 octobre pour le merlot et le 23 pour les cabernets pour la fermentation malo-lactique (réalisée en 14 jours)

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois au soufflet électrique

Mise en bouteille réalisée le 4 mai 1999

Analyse du vin au 31 mars 1998 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 3.15 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.82

Acidité volatile : 0.42 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 22 mg/l

Commentaires de dégustation : robe sombre et jeune, le nez s'avère fumé et épicé, la bouche se révèle dense et structuré, avec du coffre et une bonne longueur. Il faut s'intéresser à cette propriété (*Revue du Vin de France, septembre 2000*).