

## Château Mirebeau 1998

### AOC Pessac-Léognan rouge



#### Fiche technique du Château Mirebeau 1998 :

Taille de la vigne en mars 98

Débourrement de la vigne vers le 10 avril 98

Eclaircissage du 1 juillet jusqu'au 10 août

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 1er septembre

Date des vendanges pour le merlot les 26 et 27 septembre et pour les cabernets les 5 et 6 octobre

Trois semaines de fermentation-cuaison puis mise en barriques neuves le 19 octobre pour le merlot et le 25 pour les cabernets pour la fermentation malo-lactique (réalisée en 10 jours)

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois au soufflet électrique

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 2000

#### Analyse du vin au 31 mars 1999 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.77

Acidité volatile : 0.40 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 20mg/l

**Commentaires de dégustation :** robe violacée, nez de cerise à l'eau de vie, une belle souplesse en bouche (Revue du Vin de France, septembre 2000).

**Accord mets-vin :** Coq au vin

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2006 et 2010

## Château Mirebeau 1998 AOC Pessac-Léognan red



### 1998 vintage : technical details

Pruning : march 1998

Budding-out around april 10th

Bunch thinning between july 1st and august 10th

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 1st

Time of harvest for merlot : september 26th - 27th

Time of harvest for cabernets : october 5th - 6th

Fermentation in vats for three weeks, then drawing off into new oak casks on october 19th for merlot and october 25th for cabernets followed by the malolactic fermentation in casks for 10 days

Racking every 3 months with the help of an electric bellow

Bottling : may 3rd 2000

### Wine analysis (march 31 st 1999) :

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.77

Volatile acidity : 0.40 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 20 mg/l

### Tasting notes ; what a journalist said in 2000

*Deep purple colour, maraschino cherry nose, silky mouth (adapted from Revue du Vin de France 2000, by Y.L.C. )*

### Wine and food match : coq au vin

To drink, before 2010