

Fiche technique - Château Mirebeau 1999

AOC rouge Pessac Léognan



Taille de la vigne en mars 99

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 99

Eclaircissage du 1 juillet jusqu'au 1 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 23 et 24 septembre et pour les cabernets les 27 et 28 septembre

Trois semaines de fermentation-cuvaison puis mise en barriques neuves le 14 octobre pour les trois cépages pour la fermentation malo-lactique (réalisée en 18 jours). Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois au soufflet électrique. Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2001

Analyse du vin au 15 avril 2000 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.14 g d'H₂SO₄/l / pH : 3.79

Acidité volatile : 0.39 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 19 mg/l

Commentaires de dégustation : robe rouge, aux reflets tuilés. Nez de fruits mûrs, avec à l'agitation des accents d'épices et de tabac. En bouche, un vin assez épanoui, à la matière fondue et aux tanins présents (note 82/100, commentaires de dégustation de Gilbert et Gaillard, janvier 2004).