

## Fiche technique - Château Mirebeau 2000

AOC rouge Pessac Léognan

Taille de la vigne en mars 2000

Débourement de la vigne vers le 7 avril 2000

Eclaircissage du 3 juillet jusqu'au 4 août

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 3 septembre

Date des vendanges pour le merlot les 25 et 26 septembre et pour les cabernets les 4 et 5 octobre



Quatre semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 13 jours). Mise en barrique neuve pour moitié le 30 novembre 2000, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 19 mars 2001. Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois. Mise en bouteille réalisée le 2 mai 2002

Analyse du vin au 10 avril 2001 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.28 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l / pH : 3.80

Acidité volatile : 0.42 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 23 mg/l

Commentaires de dégustation : nez très expressif de fumé, viande, fruits rouges et pivoine, bouche flatteuse, charnue et suave avec de fins tanins et une très belle suite (4 verres au Guide Hubert 2003). Robe rubis, jeune, nez racé, aux accents de fruits noirs et de torréfaction ; en bouche, une jolie matière très soyeuse et des tanins fins. On retrouve l'expression aromatique plaisante du nez, ponctuée d'une touche épicée en final (note 85/100, commentaires de dégustation de Gilbert et Gaillard, janvier 2004). Une étoile au Guide Hachette des Vins 2004 .