

Fiche technique - Château Mirebeau 2001

AOC rouge Pessac Léognan



Taille de la vigne en janvier 2001

Débourrement de la vigne vers le 27 mars 2001

Eclaircissage du 4 juillet 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 5 septembre

Date des vendanges pour le merlot les 27 et 28 septembre et pour les cabernets les 1 et 2 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 19 jours). Mise en barrique neuve pour moitié le 4 décembre 2001, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 18 mars 2002. Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois. Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2003

Analyse du vin au 29 avril 2002 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.20 g d'H₂SO₄/l / pH : 3.75

Acidité volatile : 0.46 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 25 mg/l

Commentaires de dégustation : un excellent Pessac-Léognan rouge, alliant finesse et charpente, de couleur rubis soutenu, un vin typé, très équilibré, très parfumé, aux tanins fermes, au nez complexe, de bonne garde (Revue Millésime 2004). Un Pessac-Léognan qui porte la marque de son élevage dans ses arômes de torréfaction et de pain grillé. Bien constitué, il méritera une garde de deux ou trois ans avant de livrer le charme de ses tanins soyeux à des plats délicats tels que les quenelles de veau (Le Guide Hachette des Vins 2005, une étoile).