

Fiche technique - Château Mirebeau 2002

AOC rouge Pessac Léognan



Taille de la vigne en février 2002

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2002

Eclaircissage du 2 juillet jusqu'au 31 juillet

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 24 et 25 septembre et pour les cabernets les 2 et 3 octobre

Trois semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 17 jours).

Mise en barrique neuve pour moitié le 3 décembre 2002, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 19 mars 2003. Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2004

Analyse du vin au 30 avril 2003 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.25 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.79

Acidité volatile : 0.43 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 23 mg/l

Commentaires de dégustation : un excellent Pessac-Léognan très fumé