

Fiche technique - Château Mirebeau 2003

AOC rouge Pessac Léognan rouge



Taille de la vigne en janvier 2003

Débourrement de la vigne vers le 19 mars 2003

Eclaircissage du 26 juin jusqu'au 12 juillet

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot les 22 et 23 septembre et pour les cabernets les 29 et 30 septembre

Trois semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 19 jours).

Mise en barrique neuve pour moitié le 10 décembre 2003, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 5 mars 2004

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 2005

Analyse du vin au 4 mai 2004 :

Degré alcoolique %vol : 13.2 - Acidité totale : 2.7 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.95

Acidité volatile : 0.44 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 32 mg/l

Commentaires de dégustation : Superbe Pessac-Léognan, à la robe rubis, dense et brillante, au nez de fruits rouges, toasté, réglissé et légèrement mentholé. Une belle bouche, avec des tannis présents et du fruit soutenu en finale par de la fraîcheur. A attendre !!!

Récompense : 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2007