

## Château Mirebeau 2004

### AOC Pessac-Léognan rouge



#### Fiche technique du Château Mirebeau 2004 :

Taille de la vigne en février 2004.

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2004.

Eclaircissage du 5 juillet jusqu'au 21 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 23 et 24 septembre et pour les cabernets les 1 et 2 octobre.

Trois semaines de fermentation-cuaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 14 jours).

Mise en barrique neuve pour moitié le 2 décembre 2004, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 14 mars 2005.

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois.

Mise en bouteille réalisée en janvier 2007.

#### Analyse du vin au 30 juin 2005 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.40 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.72

Acidité volatile : 0.46 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 19 mg/l

#### Commentaires de dégustation :

*Un nez très fumé, une bouche de griottes confites, avec des tannins très fondus : beaucoup de suavité. Un vin très féminin.*

**Accord mets-vin :** timbale renaissance

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2008 et 2013

## Château Mirebeau 2004 AOC Pessac-Léognan red



### 2010 vintage : technical details

Pruning : february 2004

Budding-out around march 31st

Bunch thinning between july 5th and 21st

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 5th

Time of harvest for merlot : september 23rd - 24th

Time of harvest for cabernets : october 1st - 2nd

Fermentation in vats for three weeks, then drawing off into stainless-steel tanks for a 14-day malolactic fermentation before putting half the vintage into new oak casks on december 2nd and the other half in casks having served for the previous vintage on march 14th 2005

Racking every 3 months

Bottling : december 11st 2006

### Wine analysis (june 30th 2005) :

Alcohol / vol. 13 °

Titrateable acidity : 3.40 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.72

Volatile acidity : 0.46 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 19 mg/l

**Wine and food match** : timbale renaissance

**Best drunk** 2008/2013

## **Timbale renaissance, façon ma grand-mère pour six personnes**

**Préparation** : 20 min - **Cuisson** : 1 heure 10 min

**Ingrédients** : 1 kg de pommes de terre, 125 gr de jambon blanc, 3 œufs battus, 10 cl de crème, 80 gramme de beurre.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau, à l'eau salée. Les éplucher, les écraser, les mêler au jambon coupé en dés et aux œufs battus ; ajouter la crème, le beurre légèrement fondu. Assaisonner. Verser la pâte bien homogène dans un moule à charlotte beurré. Faire cuire au four pendant 45 minutes. Servir très chaud.