

Fiche technique - Château Mirebeau 2005

AOC rouge Pessac Léognan rouge



Taille de la vigne en janvier 2005

Débourrement de la vigne vers le 28 mars 2005

Eclaircissage du 11 juillet jusqu'au 18 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 13 et 14 septembre et pour les cabernets les 21 et 22 septembre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 21 jours).

Mise en barrique pour moitié le 13 décembre 2005, mise en barrique pour l'autre moitié le 14 mars 2006

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 18 avril 2007

Analyse du vin au 6 décembre 2006 :

Degré alcoolique %vol : 13.5 / Acidité totale : 3.50 g d'H₂SO₄/l / pH : 3.63

Acidité volatile : 0.51 g d'H₂SO₄/l / SO₂ libre : 14 mg/l

Commentaires de dégustation : un vin extraordinaire, premier millésime en biodynamie, qui livre toute sa vitalité au premier nez et toute son énergie à la première mise en bouche. Un vin vivant !!!! Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2007.

Accord mets-vin : une gogue au sang

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2020