

Le Château Mirebeau 2006 AOC Pessac-Léognan rouge

Fiche technique du Château Mirebeau 2006 :

Taille de la vigne en janvier 2006

Débourrement de la vigne vers le 17 mars 2006

Eclaircissage du 3 au 7 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 20 et 21 septembre et pour les cabernets les 28 et 29 septembre

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

Mise en barrique neuve pour moitié le 12 décembre 2006, mise en barrique d'un vin pour l'autre moitié le 8 février 2007

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mars 2008

Analyse du vin au 6 décembre 2007 :

Degré alcoolique %vol : 13.8

Acidité totale : 3.6 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.60

Acidité volatile : 0.50 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 22 mg/l

Commentaires de dégustation : un millésime, plein de surprises : aux petits fruits rouges surmûris, à la bouche compotée, à la robe d'un noir profond, aux tanins à la fois épais et fondus. Un bel équilibre en bouche entre l'acidité et le fruit, signe d'un grand vin de garde. A ne pas oublier derrière les fabuleux 2005 !!

Accord mets-vin : croquettes de veau

Conseils d'ouverture : à boire entre 2012 et 2020

