

Fiche technique - Château Mirebeau 2007

AOC rouge Pessac Léognan rouge



Taille de la vigne les 6 et 7 février 2007

Débourrement de la vigne vers le 26 mars 2007

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 8 septembre

Date des vendanges les 20 et 21 septembre, jours fruits, lune devant la constellation du sagittaire

Trois semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox (réalisée en 28 jours).

Mise en barrique le 30 novembre 2007,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 6 mai 2009

Analyse du vin au 29 janvier 2009 :

Degré alcoolique %vol : 13.1 - Acidité totale : 3.40 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.66

Acidité volatile : 0.46 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 13 mg/l

Commentaires de dégustation : au nez, notes de racines d'iris, de réglisse, de cerise et de prune mûre avec une discrète note de fumée. Matière onctueuse et ronde, tanins dépourvus d'angulosité. Un vin très long sur de belles nuances d'amertume suave, superbe fraîcheur minérale, soyeux et allonge ... Une très belle réussite : la biodynamie semble porter ses fruits (Le Rouge et le Blanc, n° 89. Tabor et Morel, mars 2008)

Accord mets-vin : Poulet "Quo Vadis ? "

Conseils d'ouverture : à boire entre 2011 et 2016