

Fiche technique - Château Mirebeau 2008

AOC rouge Pessac-Léognan rouge



Taille de la vigne en février 2008

Débourrement de la vigne vers le 15 avril 2008

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 20 septembre

Date des vendanges les 28 et 29 septembre,

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

Mise en barrique en janvier 2009,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 22 mars 2010

Analyse du vin au 3 mars 2010 :

Degré alcoolique %vol : 13.5 - Acidité totale : 3,7 g d'H₂SO₄/l - pH : 3,44

Acidité volatile : 0,42 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 19 mg/l - SO₂ total : 72 mg/l

Commentaires de dégustation : c'est un vin tout en dentelle, aromatique, très fruité et suave. La corpulence est moyenne et le corps pourrait être un peu plus gras en finale. Longueur normale. Je le conseille aux amateurs qui craignent le tanin dans les vins rouges de Bordeaux (JM Quarin, avril 2009)

Accord mets-vin : Olla podrida

Conseils d'ouverture : à boire entre 2013 et 2020