

Château Mirebeau 2009

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2009 :

Taille de la vigne en février 2009

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2008

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 7 septembre

Date des vendanges les 21 et 22 septembre,

Quatre semaines de fermentation-cuaison puis fermentation malolactique en cuve inox

Mise en barrique en janvier 2010,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 5 avril 2011

Analyse du vin au 28 février 2011 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

Acidité totale : 3,3 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,73

Acidité volatile : 0,47 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 24 mg/l

SO₂ total : 105 mg/l

Commentaires de dégustation :

Sa couleur est belle et de bonne intensité. Nez fumé, bouche suave, aromatique et quasiment onctueuse en finale. (JM Quarin, mai 2010).

Une chatoyante robe carmin et un joli bouquet fait de baies mûres, de cerise et d'épices douces. Une aimable bouteille, ronde et charnue, à ouvrir dès 2014 sur des mets fins comme une entrecôte aux cèpes. (Guide Hachette des Vins 2013).

Conseils d'ouverture : à boire entre 2013 et 2025

Château Mirebeau 2009 AOC Pessac-Léognan red



2009 vintage : technical details

Pruning : february 2009

Budding-out around april 5 th

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 7th

Time of harvest for merlot : september 21st - 22nd,

Fermentation in vats for four weeks, then drawing off into stainless-steel tanks for malolactic fermentation before putting the vintage into oak casks on january 2010

Racking every 3 months

Bottling : april 5th 2011

Wine analysis (february 2011) :

Alcohol / vol. 13.5 °

Titrateable acidity : 3,3 g H₂SO₄/l

pH : 3,73

Volatile acidity : 0,47 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 24 mg/l

Tasting notes :

Sa couleur est belle et de bonne intensité. Nez fumé, bouche suave, aromatique et quasiment onctueuse en finale. (JM Quarin, mai 2010)

Best drunk 2013/2025