

Château Mirebeau 2010

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2010 :

Taille de la vigne en février 2010.

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2010.

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 10 septembre.

Date des vendanges pour les merlots les 20 et 21 septembre, et le 29 septembre pour le cabernet sauvignon et le petit-verdot.

Quatre semaines de fermentation-cuvaison puis fermentation malolactique en cuve inox.

Mise en barrique en décembre 2010.

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois.

Mise en bouteille réalisée le 3 avril 2012.

Analyse du vin au 6 mars 2012 :

Degré alcoolique %vol : 14.2

Acidité totale : 3,6 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,56

Acidité volatile : 0,55 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 21 mg/l

SO₂ total : 72 mg/l

Commentaires de dégustation :

Nez quasi parfumé, pur et joli. Entrée en bouche finement moelleuse se développant consistante au milieu avec beaucoup d'arômes et de tannins fins dans la persistance. C'est très bon. (JM Quarin, mai 2011)

Nez de fruits noirs, très cachou, minéral et floral, bouche profonde, avec une grosse présence tannique qui devrait se fondre par la suite. Du potentiel. (Hélène Durand, Guide Hubert 2013 des vins)

Conseils d'ouverture : à boire entre 2017 et 2030.

Château Mirebeau 2010 AOC Pessac-Léognan red



2010 vintage : technical details

Pruning : february 2010

Budding-out around april 5 th

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 10th

Time of harvest for merlot : september 20th – 21st,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : september 29th

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

Racking every 3 months

Bottling : april 3rd 2012

Wine analysis (march 2012) :

Alcohol / vol. 14.2 °

Titrateable acidity : 3,6 g H₂SO₄/l

pH : 3,56

Volatile acidity : 0,55 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 21 mg/l

Tasting notes :

Nez quasi parfumé, pur et joli. Entrée en bouche finement moelleuse se développant consistante au milieu avec beaucoup d'arômes et de tannins fins dans la persistance. C'est très bon. (JM Quarin, mai 2011)

Best drunk 2017/2030