

Château Mirebeau 2011

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2011 :

Taille de la vigne en février 2011

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2011

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour les merlots et les carménères les 12 septembre, et le 19 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 2011,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 11 avril 2013

Analyse du vin au 12 mars 2013 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

Acidité totale : 3,8 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,49

Acidité volatile : 0,58 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 13 mg/l

SO₂ total : 62 mg/l

Commentaires de dégustation :

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez fruité et vif. Bouche fruitée, suave, et aromatique, (JM Quarin, avril 2012)

Conseils d'ouverture : à boire entre 2016 et 2025.

Château Mirebeau 2011

AOC Pessac-Léognan red



2011 vintage : technical details

Pruning : february 2011

Budding-out around march 31 st

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 5th

Time of harvest for merlot and carmenere: september 12th,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : september 19th

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 2011

Racking every 3 months

Bottling : april 11th 2013

Wine analysis (march 2013) :

Alcohol / vol. 13,5 °

Titrateable acidity : 3,8 g H₂SO₄/l

pH : 3,49

Volatile acidity : 0,58 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 13 mg/l

Total Sulfur-dioxide : 62 mg/l

Tasting notes :

Couleur sombre, d'intensité normale. Nez fruité et vif. Bouche fruitée, suave, et aromatique, (JM Quarin, avril 2012)

Best drunk 2016/2025