

## Château Mirebeau 2012

### AOC Pessac-Léognan rouge



#### Fiche technique du Château Mirebeau 2012 :

Taille de la vigne en février 2012

Débourrement de la vigne vers le 3 avril 2012

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 15 septembre

Date des vendanges pour les merlots et les carménères le 2 octobre, et le 4 octobre pour le cabernet sauvignon et le petit-verdot

Quatre semaines de fermentation-cuaison puis fermentation malo-lactique en cuve inox

Mise en barrique en décembre 2012,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 7 avril 2014

#### Analyse du vin au 12 mars 2014 :

Degré alcoolique %vol : 14.9

Acidité totale : 3,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3,68

Acidité volatile : 0,74 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 20 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 64 mg/l

#### Commentaires de dégustation :

*Belle couleur profonde. Nez exhubérant de petits fruits rouges bien mûrs.*

*Bouche ample et savoureuse, qui ne se termine presque jamais !!!!*

**Conseils d'ouverture : à boire entre 2018 et 2035.**

## Château Mirebeau 2012

### AOC Pessac-Léognan red



#### 2012 vintage : technical details

Pruning : february 2012

Budding-out around april 3 rd

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tannins and colour from september 15th

Time of harvest for merlot and carmenere: october 2nd,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : october 4th

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 2012

Racking every 3 months

Bottling : april 7th 2014

#### Wine analysis (march 2014) :

Alcohol / vol. 14,9 °

Titrateable acidity : 3,8 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3,68

Volatile acidity : 0,74 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 20 mg/l

Total Sulfur-dioxide : 64mg/l

#### Tasting notes :

*Belle couleur profonde. Nez exhubérant de petits fruits rouges bien mûrs. Bouche ample et savoureuse, qui ne se termine presque jamais !!!!*

**Best drunk 2018/2035**