

Château Mirebeau 2014 AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2014 :

Taille de la vigne en février 2014

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2014

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 les 26 et 27 septembre, et le 2 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 novembre 2014,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 14 avril 2016

Analyse du vin au 23 mars 2016 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

Acidité totale : 3,9 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,51

Acidité volatile : 0,68 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 7 mg/l

SO₂ total : 35 mg/l

Commentaires de dégustation :

Belle robe brillante. Nez très élégant de petits fruits rouges, avec une pointe de cerises griottes, soutenu par un beurré frais. Belle tension en bouche grâce à de beaux tanins juteux et un boisé « cristallin » d'une élégante finesse. Très aérien !!!!

Conseils d'ouverture : à boire entre 2020 et 2030.

Château Mirebeau 2014 AOC Pessac-Léognan red



2014 vintage : technical details

Pruning : february 2014

Budding-out around april 5th

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

Time of harvest for merlot and carmenere : september 26th and 27th,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : october 2nd

Fermentation in vats for four weeks, then drawing off into stainless-steel tanks for malolactic fermentation before putting the vintage into oak casks on november 2014

Racking every 3 months

Bottling : april 14th 2016

Wine analysis (march 2016) :

Alcohol / vol. 13,5 °

Titrateable acidity : 3,9 g H₂SO₄/l

pH : 3,51

Volatile acidity : 0,68 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 7 mg/l

Total Sulfur-dioxide : 35mg/l

Tasting notes :

Belle robe brillante. Nez très élégant de petits fruits rouges, avec une pointe de cerises griottes, soutenu par un beurré frais. Belle tension en bouche grâce à de beaux tanins juteux et un boisé « cristallin » d'une élégante finesse. Très aérien !!!!

Best drunk 2020/2030