

## Château Mirebeau 2015

### AOC Pessac-Léognan rouge



#### Fiche technique du Château Mirebeau 2015 :

Taille de la vigne en février 2015

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2015

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 22 et 23 septembre, et le 30 septembre pour le cabernet sauvignon et le petit-verdot

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

Mise en barrique en novembre 2015,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 10 avril 2017

#### Analyse du vin au 29 mars 2017 :

Degré alcoolique %vol : 14.2

Acidité totale : 3,7 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3,55

Acidité volatile : 0,64 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 0 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 17 mg/l

#### Commentaires de dégustation :

*Belle robe rouge sombre avec des reflets intenses. Nez très élégant de petits fruits rouges à noyaux. Beau volume des tanins en bouche, avec du gras et de la rondeur. La sucrosité est soulignée par un bel enrobage des tanins toastés . Une bouteille racée pour une belle garde !*

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

## Château Mirebeau 2015 AOC Pessac-Léognan red



### 2015 vintage : technical details

Pruning : february 2015

Budding-out around march 31 st

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

Time of harvest for merlot and carmenere : september 22nd and 23rd,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : september 30th

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 2015

Racking every 3 months

Bottling : april 10th 2017

### Wine analysis (march 2017) :

Alcohol / vol. 14,2 °

Titratable acidity : 3,7 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3,55

Volatile acidity : 0,64 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 0 mg/l

Total Sulfur-dioxide : 17 mg/l

### Tasting notes :

*Belle robe rouge sombre avec des reflets intenses. Nez très élégant de petits fruits rouges à noyaux. Beau volume des tanins en bouche, avec du gras et de la rondeur. La sucrosité est soulignée par un bel enrobage des tanins toastés . Une bouteille racée pour une belle garde !*

**Best drunk 2020/2030**