

Château Mirebeau 2017

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2017 :

Taille de la vigne en février 2017

Débourrement de la vigne vers le 20 avril 2017

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 8 septembre

Date des vendanges pour le merlot, la carmenère, le cabernet sauvignon et le petit-verdot le 19 septembre, jour fruit

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

Mise en barrique en décembre 2017,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 15 avril 2019

Analyse du vin au 15 avril 2019 :

Degré alcoolique %vol : 13.1

Acidité totale : 3,9 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,45

Acidité volatile : 0,75 g d'H₂SO₄/l

SO₂ total : 12 mg/l

Commentaires de dégustation :

Robe d'un beau rouge éclatant. Nez frais et vif. Bouche ample, avec de beaux amers et de notes de cerises fraîches. Vin très aérien et plaisant.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2020 et 2028.

Château Mirebeau 2017 AOC Pessac-Léognan red



2017 vintage : technical details

Pruning : february 2017

Budding-out around april 20 th

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 8th

Time of harvest for merlot and carmenere : september 19th,

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 2017

Racking every 3 months

Bottling : april 15th 2019

Wine analysis (march 2019) :

Alcohol / vol. 13,1 °

Titratable acidity : 3,9 g H₂SO₄/l

pH : 3,45

Volatile acidity : 0,75 g H₂SO₄/l

Total Sulfur-dioxide : 12 mg/l

Tasting notes :

Robe 'un beau rouge éclatant. Nez frais et vif. Bouche ample, avec de beaux amers et de notes de cerises fraîches. Vin très aérien et plaisant.

Best drunk 2020/2028