

Château Mirebeau 2018

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2018 :

Taille de la vigne en février 2018

Débourrement de la vigne vers le 6 avril 2018

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 2 septembre

Date des vendanges pour le merlot, la carmenère, le cabernet sauvignon et le petit-verdot le 18 septembre, jour fruit

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

Mise en barrique en novembre 2018,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 23 avril 2020

Analyse du vin au 5 octobre 2020 :

Degré alcoolique %vol : 13,5

Acidité totale : 3,9 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,47

Acidité volatile : 0,72 g d'H₂SO₄/l

SO₂ total : 29 mg/l

Commentaires de dégustation :

Très belle robe sombre et profonde. Nez puissant de fruits noirs et bien mûrs. Bouche ample et structurée avec de la matière et du gras. En retour de bouche, nôtés de petits fruits noirs. Belle longueur soulignée par une persistance aromatique toute biodynamique. Élégant !

Conseils d'ouverture : à boire entre 2021 et 2028.

Château Mirebeau 2018 AOC Pessac-Léognan red



2018 vintage : technical details

Pruning : february 2018

Budding-out around april 6 th

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 2nd

Time of harvest for merlot and carmenere : september 18th,

Time of harvest for cabernet sauvignon and petit verdot : september 18th

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 2018

Racking every 3 months

Bottling : april 23th 2020

Wine analysis (october 2020) :

Alcohol / vol. 13,5°

Titrateable acidity : 3,9 g H₂SO₄/l

pH : 3,47

Volatile acidity : 0,72 g H₂SO₄/l

Total Sulfur-dioxide : 29 mg/l

Tasting notes :

Très belle robe sombre et profonde. Nez puissant de fruits noirs et bien mûrs. Bouche ample et structurée avec de la matière et du gras. En retour de bouche, nôtés de petits fruits noirs. Belle longueur soulignée par une persistance aromatique toute biodynamique. Élégant

Best drunk 2021/2028