

## Château Mirebeau 2019

### AOC Pessac-Léognan rouge



#### Fiche technique du Château Mirebeau 2019 :

Taille de la vigne en mars 2019

Débourrement de la vigne vers le 1 avril 2019

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour le merlot, la carmenère, le cabernet sauvignon et le petit-verdot les 18 et 19 septembre, jour fruit

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

Mise en barrique en novembre 2019,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 30 novembre 2020

#### Analyse du vin au 7 janvier 2021 :

Degré alcoolique %vol : 14

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

pH : 3,61

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

SO<sub>2</sub> total : 56 mg/l

#### Commentaires de dégustation :

*Robe d'un beau rouge grenat sombre. Nez puissant aux notes fumées, de fruits mûrs. Très belle concentration en bouche, avec de beaux tanins fins et de notes de cerises noires. Vin très solaire.*

**Conseils d'ouverture : à boire entre 2022 et 2030.**

## Château Mirebeau 2019 AOC Pessac-Léognan red



### 2019 vintage : technical details

Pruning : march 2019

Budding-out around april 1 st

Regular field sampling to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 5th

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

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 november 2019

Racking every 3 months

Bottling : november 30th 2020

### Wine analysis (january 2021) :

Alcohol / vol. 14°

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

pH : 3,61

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

Total Sulfur-dioxide : 56 mg/l

### Tasting notes :

Robe d'un beau rouge grenat sombre. Nez puissant aux nôtés fumées, de fruits mûrs. Très belle concentration en bouche, avec de beaux tanins fins et de notes de cerises noires. Vin très solaire.

**Best drunk 2022/2030**