

Château Mirebeau 2016

AOC Pessac-Léognan rouge



Fiche technique du Château Mirebeau 2016 :

Taille de la vigne en février 2016

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2016

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 2016,

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 17 avril 2018

Analyse du vin au 28 mars 2018 :

Degré alcoolique %vol : 14.5

Acidité totale : 4,1 g d'H₂SO₄/l

pH : 3,46

Acidité volatile : 0,75 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 0 mg/l

SO₂ total : inférieur à 12 mg/l

Commentaires de dégustation :

Belle robe d'un rouge profond. Nez très élégant, ample et confituré. Bouche suave et dense, soulignée par une belle concentration de petits fruits noirs mûrs à souhait. Superbe et unique balance des quatre cépages de Mirebeau

Conseils d'ouverture : à boire entre 2021 et 2032.

Château Mirebeau 2016 AOC Pessac-Léognan red



2016 vintage : technical details

Pruning : february 2016

Budding-out around march 31 st

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 2016

Racking every 3 months

Bottling : april 17th 2018

Wine analysis (march 2018) :

Alcohol / vol. 14,5 °

Titrateable acidity : 4,1 g H₂SO₄/l

pH : 3,46

Volatile acidity : 0,75 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 0 mg/l

Total Sulfur-dioxide : less than 12 mg/l

Tasting notes :

Belle robe d'un rouge profond. Nez très élégant, ample et confituré. Bouche suave et dense, soulignée par une belle concentration de petits fruits noirs mûrs à souhait. Superbe et unique balance des quatre cépages de Mirebeau

Best drunk 2021/2032