



Château Vieux Mognac 2008

Informations

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Cuvée : Emma

Nombre de bouteilles : 600



Le Vignoble

Encépagement : 100% Merlot

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 000 pieds/ha

Rendement : 10 hl/ha

Age des vignes : 50 ans

Conduite du vignoble : Traditionnelle avec des méthodes ancestrales (sans désherbant ni pesticide), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)

Le Vin

Vinification : Parcelle dans des cuves béton de petits volumes

Sélection : Pressoir vertical hydraulique et élevage séparé des vins de presse

Elevage : 12 mois en barrique (chêne Français du Sud-Ouest, chauffe moyenne)
50% barriques neuves, 25% barriques de 1an, 25% barriques de 2ans

Filtration : Collage au blanc d'œuf

Alcool : 13 %

Dégustation

Œil : Brillant avec une teinte carmin et des reflets brique

Nez : Intense avec des arômes de cassis macéré, réglisse et une légère note boisée

Bouche : Vif et friand avec une belle longueur et des notes de fruits macérés

Accompagnement : Viandes rouges en sauce, fromages

Garde : A consommer jusqu'en 2025



Château Vieux Mognac 2008

Information

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC
Vintage : Emma
Number of bottle : 600

The Vineyard

Grapes varieties : 100% Merlot
Soil : Silty-clay-sandy
Density : 6 000 feet/ha
Yield : 10 hl/ha
Age of vines : 50 years
Vineyard management : Traditional with ancestral methods (without herbicide or pesticide) and manual workers (thinning-out of leaves, suckers and grape harvests)



The Wine

Winemaking : Concrete tanks of small volumes
Selection : Hydraulic vertical press with breeding separated from some wines of press
Cask : 12 months in barrel (French oak of the Southwest France, middle warming)
50% new barrels, 25 % barrels of 1 year, 25 % barrels of 2 years
Filtration : Fining over egg white
Alcohol : 13 %

The Tasting

Appearance : Glittering with a carmine tint and a light brick reflection
Nose : Intense with aromas of macerate blackcurrant, licorice with a light woody note
Palate : Lively and fond with a beautiful length and notes of macerate fruits
Food matches : Red meat in sauce, cheese
Aging : Good to drink until 2025