



Château Vieux Mognac 2014

Informations

Appellation : Bordeaux Rosé AOC
Certification : Agriculture Biologique

Le Vignoble

Encépagement : 100% Merlot
Sol : Limoneux-argileux-sableux
Densité : 6 000 pieds/ha
Rendement : 27 hl/ha
Age des vignes : 40 ans
Conduite du vignoble : Traditionnelle avec des méthodes ancestrales (sans désherbant ni pesticide), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)



Le Vin

Vinification : Cuve inox
Sélection : Rosé de saignée
Soutirage : En lune descendante
Alcool : 12.5 %

Dégustation

Œil : Une robe couleur groseille aux reflets de litchi
Nez : Vif et frais aux arômes de framboises fraîches
Bouche : Une bonne fraîcheur et un final sur une note de bonbon anglais
Accompagnement : A vocation apéritive, charcuterie et fromages
Garde : A consommer jusqu'en 2018



Château Vieux Mognac 2014

Information

Appellation : Bordeaux Rosé AOC

Certification : Organic Agriculture

The Vineyard

Grapes varieties : 100% Merlot

Soil : Silty-clay-sandy

Density : 6 000 feet/ha

Yield : 27 hl/ha

Age of vines : 40 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 : Stainless steel tank

Selection : Bleed rosé

Racking : Waning moon

Alcohol : 12.5 %

The Tasting

Appearance : A redcurrant color with litchi reflection

Nose : Lively and fresh with fresh raspberry aromas

Palate : A good freshness and a final on a candy note

Food matches : Aperitif, cooked meat, cheese

Aging : Good to drink until 2018