



Château Vieux Mougnaç 2006

Informations

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Le Vignoble

Encépagement : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Superficie : 8 hectares

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 100 pieds/ha

Rendement : 37 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 : Parcelle dans des cuves béton de petits volumes

Elevage : 2 ans avec soutirage tous les 3 mois en lune descendante

Filtration : Collage au blanc d'œuf

Alcool : 13 %

Dégustation

Œil : Brillant avec une teinte carmin et un léger reflet brique

Nez : Ouvert et complexe où se mêlent des notes de pruneau et figue sèche

Bouche : Une bonne vivacité avec des tanins encore fringants

Accompagnement : Viandes rouges en sauce, côte d'agneau, fromages à pâte molle

Garde : A consommer jusqu'en 2020



Château Vieux Mougnaç 2006

Information

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

The Vineyard

Grapes varieties : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Surface area : 8 hectares

Soil : Silty-clay-sandy

Density : 6 100 feet/ha

Yield : 37 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 : Fragmentary in concrete tanks of small volumes

Cask : 2 years with racking all the 3 months on waning moon

Filtration : Fining over egg white

Alcohol : 13 %

The Tasting

Appearance : Glittering with a carmine tint and a light brick reflection

Nose : Open and complex with notes of plum and dried fig

Palate : A good intensity with spry tannins

Food matches : Red meats in sauce, lamb chop, soft cheeses

Ageing : Good to drink until 2020