



# Château Vieux Mougnaç 2007

---

## Informations

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

*Récompense* : Médaille d'Or « Gilbert et Gaillard » note 86/100



## Le Vignoble

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

*Superficie* : 8 hectares

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 41 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* : Parcelleire 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* : 12,5 %

## Dégustation

*Œil* : Jolie teinte carmin avec des reflets bruns

*Nez* : Frais aux arômes de fruits noirs et prunelle

*Bouche* : Joli volume avec des tanins amples et agréables

*Accompagnement* : Côte de veau, volailles, fromages

*Garde* : A consommer jusqu'en 2018



# Château Vieux Mougnaç 2007

---

## Information

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

*Reward and Rating* : Gold medal « Gilbert et Gaillard » mark 86/100



## 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* : 41 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* : 12,5 %

## The Tasting

*Appearance* : Nice carmine tint with brown lights

*Nose* : Fresh with aromas of black fruits and sloe

*Palate* : Attractive volume with ample and pleasant tannins

*Food matches* : Veal chop, poultry, cheese

*Ageing* : Good to drink until 2018