



Château Vieux Mougnaç 2008

Informations

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC
Récompense « Rémy Poussart » note 80/100

Le Vignoble

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

Superficie : 8 hectares

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 100 pieds/ha

Rendement : 20 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 : 13 %

Dégustation

Œil : Jolie teinte carmin avec des reflets bruns

Nez : Une agréable douceur avec une note de kirsch et de fruits macérés

Bouche : Doux et friand avec une jolie persistance aromatique

Accompagnement : Amuse-bouche, viandes rouges en sauce, fromages à pâte molle

Garde : A consommer jusqu'en 2016



Château Vieux Mougnaç 2008

Information

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Rewards and Ratings « Rémy Poussart » mark 80/100



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 : 20 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 : Nice carmine tint with brown lights

Nose : A pleasant sweetness with a note of kirsch and macerate fruits

Palate : Soft and fond with an attractive aromatic persistence

Food matches : Appetizer, red meat in sauce, soft cheese

Ageing : Good to drink until 2016