



Château Vieux Mougnaç 2009

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 : 44 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 : Parcellaire 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 : Sombre avec une teinte carminée
Nez : Arômes de pâte de fruit et de réglisse qui rappellent un millésime ensoleillé
Bouche : Charpenté et charnu avec des tanins très murs et bien fondus
Accompagnement : Viandes rouges grillées, fromages à croûte lavée
Garde : A consommer jusqu'en 2022



Château Vieux Mougnaç 2009

Information

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Rewarding and rating : Gold Medal « Gilbert et Gaillard » note 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 : 44 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 : Dark with a carmine tint

Nose : Aromas of fruit jelly and licorice which remind a sunny vintage year

Palate : Full-bodied and fleshy with tannins very mature and melted well

Food matches : Braised red meats and cheese

Aging : Good to drink until 2022