



# Château Vieux Mougnaç 2010

## Informations

- Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC  
*Récompenses* : Médaille d'Or « *Concours des Vignerons Indépendants* »  
Médaille d'Argent « *Los Angeles International Wine and Spirits* »  
« Terre de Vins » sélection Noël 2016  
« Rémy Poussart » note 83/100  
« Guide Hachette » 1 étoile



## 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* : 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* : Couleur sombre avec une teinte carminée  
*Nez* : Riche où se mêlent des arômes de mûre, prunelle et raisin noir  
*Bouche* : Charnu et concentré avec des tanins denses et murs  
*Accompagnement* : Viandes rouges grillées, fromages à pates molles, desserts chocolatés  
*Garde* : A consommer jusqu'en 2022



# Château Vieux Mognac 2010

---

## Information

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

*Rewards and Ratings* : Gold medal « *Concours des Vignerons Indépendants* »  
Silver medal « *Los Angeles International Wine and Spirits* »  
« Terre de Vins » Christmas selection 2016  
« Rémy Poussart » mark 83/100  
« Guide Hachette » 1 star



## 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 during waning moon

*Filtration* : Fining over egg white

*Alcohol* : 13 %

## The Tasting

*Appearance* : Dark with a carmine tint

*Nose* : Rich blend of aromas of blackberry, sloe and black grape

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

*Food matches* : Grilled red meat, soft cheese, chocolate desserts

*Aging* : Good to drink until 2022