



# Château Vieux Mognac 2011

---

## 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* : 40 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* : Jolie teinte soutenue cerise  
*Nez* : Fringant avec des notes de fruits rouges frais, groseille et fraise  
*Bouche* : Vif et croquant en bouche  
*Accompagnement* : Charcuterie, viandes rouges en sauce, volaille, fromages à pâte molle  
*Garde* : A consommer jusqu'en 2023



# Château Vieux Mognac 2011

---

## 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* : 45 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 cherry tint

*Nose* : Spry with fresh red fruit, berry red strawberry notes

*Palate* : Brisk and crisp in mouth

*Food matches* : Cooked pork meats, red meats in sauce, poultry, soft cheese

*Ageing* : Good to drink until 2023