



Château Vieux Mognac 2012

Informations

- Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC
Certification : Agriculture Biologique
Récompenses : Médaille d'Or « *Gilbert et Gaillard* » note 86/100
Médaille d'Argent « *Los Angeles International Wine and Spirits* »



Le Vignoble

- Encépagement* : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Superficie : 8 hectares
Sol : Limoneux-argileux-sableux
Densité : 6 100 pieds/ha
Rendement : 25 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 bigarreau
Nez : Jeune sur le fruit macéré et griotte
Bouche : Vif et puissant avec des tanins impétueux et jeunes
Accompagnement : A vocation apéritive, charcuterie et fromages
Garde : A consommer jusqu'en 2023



Château Vieux Mognac 2012

Information

Appellation : Bordeaux Supérieur AOC

Certification : Organic Agriculture

Rewards and Ratings : Gold medal « *Gilbert et Gaillard* » mark 86/100

Silver Medal « *Los Angeles International Wine and Spirits* »



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 : 25 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 : Nice cherry tint

Nose : Young on the macerate fruit and the Morello cherry

Palate : Lively and strong with fast-flowing and young tannins

Food matches : Aperitif, cooked meat, cheese

Ageing : Good to drink until 2023