



# Château Vieux Mognac 2014

---

## Informations

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC  
*Certification* : Agriculture Biologique



## Le Vignoble

*Encépagement* : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
*Superficie* : 9 hectares  
*Sol* : Limoneux-argileux-sableux  
*Densité* : 6 100 pieds/ha  
*Rendement* : 29 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 incarnate avec des reflets rubis  
*Nez* : Fruits secs avec une note poivrée  
*Bouche* : Vif avec des tanins denses et jeune, note épicée en finale  
*Accompagnement* : Plateau de fromage  
*Garde* : A consommer jusqu'en 2025



# Château Vieux Mougnaç 2014

---

## Information

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC  
*Certification* : Organic Agriculture



## The Vineyard

*Grapes varieties* : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

*Surface area* : 9 hectares

*Soil* : Silty-clay-sandy

*Density* : 6 100 feet/ha

*Yield* : 29 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 colour with ruby red reflection

*Nose* : Dried fruit and red fruit with a touch of spicy

*Palate* : Keen mind, fresh with young and dark tannin, note peppery

*Food matches* : Slices of delicious cheese

*Ageing* : Good to drink until 2025