



# Château Vieux Mognac 2009

---

## Informations

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

*Cuvée* : Maria

*Nombre de bouteilles* : 1900

*Récompense* : Médaille d'Or « Gilbert et Gaillard » note 88/100



## Le Vignoble

*Encépagement* : 100% Merlot

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 30 hl/ha

*Age des vignes* : 50 ans

*Conduite du vignoble* : Traditionnelle avec des méthodes ancestrales (sans désherbant ni pesticide, labouré délicatement au cheval), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)

## Le Vin

*Vinification* : Parcellaire dans des cuves béton de petits volumes

*Elevage* : 12 mois en barrique (chêne Français du Sud-Ouest, chauffe moyenne)  
50% barriques neuves, 25% barriques de 1an, 25% barriques de 2ans

*Filtration* : Collage au blanc d'œuf

*Alcool* : 13 %

## Dégustation

*Œil* : Sombre carmin

*Nez* : Complexe fruits compotés, note pâtissière

*Bouche* : Ample et onctueux, une jolie finale sur des arômes de noix de cajou

*Accompagnement* : Sauté de veau, lapin aux pruneaux

*Garde* : A consommer jusqu'en 2025



# Château Vieux Mognac 2009

---

## Information

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

*Vintage* : Maria

*Number of bottle* : 1900

*Rewards and Ratings* : Gold medal « *Gilbert et Gaillard* » mark 88/100



## The Vineyard

*Grapes varieties* : 100% Merlot

*Soil* : Silty-clay-sandy

*Density* : 6 100 feet/ha

*Yield* : 30 hl/ha

*Age of vines* : 50 years

*Vineyard management* : Traditional with ancestral methods (without herbicide or pesticide, ploughed carefully in the trail horse) and manual workers (thinning-out of leaves, suckers and grape harvests)

## The Wine

*Winemaking* : Concrete tanks of small volumes

*Cask* : 12 months in barrel (French oak of the Southwest France, middle warming)  
50% new barrels, 25 % barrels of 1 year, 25 % barrels of 2 years

*Filtration* : Fining over egg white

*Alcohol* : 13 %

## The Tasting

*Appearance* : dark carmine

*Nose* : complex sweet fruit, note og pastry cream

*Palate* : ample and unctuous texture, a good final on aromas of cashew nut

*Food matches* : tender pieces of veal (french dish : sauté of veal), rabbit in prunes

*Ageing* : Good to drink until 2025