



# M de Mougnaç 2011

---

## Informations

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

## Le Vignoble

*Encépagement* : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

*Superficie* : 2 hectares

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 45 hl/ha

*Age des vignes* : 15 ans

*Conduite du vignoble* : Traditionnelle (sans désherbant ni pesticide), effeuillage et vendanges mécaniques



## Le Vin

*Vinification* : 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



# M de Mognac 2011

---

## Information

*Appellation* : Bordeaux Supérieur AOC

## The Vineyard

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

*Surface area* : 2 hectares

*Soil* : Silty-clay-sandy

*Density* : 6 100 feet/ha

*Yield* : 45 hl/ha

*Age of vines* : 15 years

*Vineyard management* : Traditional (without herbicide or pesticide), suckers and grape harvests mechanical



## The Wine

*Winemaking* : 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