



Château Vieux Mougnaç 2014

Informations

Appellation : Bordeaux Blanc Moelleux AOC
Certification : Agriculture Biologique

Le Vignoble

Encépagement : 100% Sémillon
Superficie : 1 hectare
Sol : Limoneux-argileux-sableux
Densité : 6 100 pieds/ha
Rendement : 20 hl/ha
Age des vignes : 15 ans
Conduite du vignoble : Traditionnelle avec des méthodes ancestrales (sans désherbant ni pesticide), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)



Le Vin

Récolte : Uniquement les grains rôtis transformés par la pourriture noble arrivés au stade optimum de concentration
Vinification : Cuve inox
Elevage : Sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 5 mois
Soutirage : En lune descendante
Alcool : 11.5 %

Dégustation

Œil : Jolie teinte dorée avec des reflets argent
Nez : Intense où se mêlent des arômes de fruit et de fleurs séchées de garrigue
Bouche : Petite sensation fraîche et perlante avec une belle sucrosité en final
Accompagnement : Amuse-bouche sucrés et salés, foie gras poêlé, desserts aux fruits
Garde : A consommer jusqu'en 2022



Château Vieux Mognac 2014

Information

Appellation : White Sweet Wine AOC

Certification : Organic Agriculture

The Vineyard

Grapes varieties : 100% Sémillon

Surface area : 1 hectare

Soil : Silty-clay-sandy

Density : 6 100 feet/ha

Yield : 20 hl/ha

Age of vines : 15 years

Vineyard management : Traditional with ancestral methods (without herbicide or pesticide) and manual workers (thinning-out of leaves, suckers and grape harvests)



The Wine

Harvest : Only the roasted grains transformed by the noble rot arrived at the optimal stage of concentration

Winemaking : Stainless steel tank

Cask : Stirring on the lees in a barrel during 5 months

Racking : Waning moon

Alcohol : 11.5%

The Tasting

Appearance : Nice golden tint with silver reflection

Nose : Intense with aromas of fruit and flowers dried of garrigue

Palate : Small fresh sensation with one sugar taste in final

Food matches : Sweet and salty appetizers, foie gras, fruits desserts

Ageing : Good to drink until 2022