



# Château Vieux Mognac 2014

---

## Informations

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



## Le Vignoble

*Encépagement* : 100% Merlot  
*Sol* : Limoneux-argileux-sableux  
*Densité* : 6 100 pieds/ha  
*Rendement* : 27 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

*Sélection* : Rosé de saignée  
*Vinification* : Cuve inox  
*Soutirage* : En lune descendante  
*Alcool* : 12.5 %

## Dégustation

*Œil* : Une robe couleur groseille aux reflets de litchi  
*Nez* : Vif et frais aux arômes de framboises fraîches  
*Bouche* : Une bonne fraîcheur et un final sur une note de bonbon anglais  
*Accompagnement* : A vocation apéritive, charcuterie et fromages  
*Garde* : A consommer jusqu'en 2018



# Château Vieux Mognac 2014

---

## Information

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



## The Vineyard

*Grapes varieties* : 100% Merlot  
*Soil* : Silty-clay-sandy  
*Density* : 6 100 feet/ha  
*Yield* : 27 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

*Selection* : Bleed rosé  
*Winemaking* : Stainless steel tank  
*Racking* : Waning moon  
*Alcohol* : 12.5 %

## The Tasting

*Appearance* : A redcurrant color with litchi reflection  
*Nose* : Lively and fresh with fresh raspberry aromas  
*Palate* : A good freshness and a final on a candy note  
*Food matches* : Aperitif, cooked meat, cheese  
*Aging* : Good to drink until 2018