



Château Vieux Mougnaç 2013

Informations

Appellation : Bordeaux Blanc Sec AOC
Certification : Agriculture Biologique

Le Vignoble

Encépagement : 100% Sémillon
Superficie : 1 hectares
Sol : Limoneux-argileux-sableux
Densité : 6 100 pieds/ha
Rendement : 21 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

Vinification : Cuve inox
Elevage : Sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant 5 mois
Soutirage : En lune descendante
Alcool : 13 %

Dégustation

Œil : Jolie teinte dorée, pâle et brillante
Nez : Agréable où se mêlent des notes de noisettes et de fruits exotiques
Bouche : Puissance et onctuosité avec des arômes d'agrumes
Accompagnement : Fruits de mer, poissons, viandes blanches, fromages
Garde : A consommer jusqu'en 2018



Château Vieux Mougnaç 2013

Information

Appellation : Dry White Wine AOC
Certification : Organic Agriculture



The Vineyard

Grapes varieties : 100% Sémillon
Area : 1 hectares
Soil : Silty-clay-sandy
Density : 6 100 feet/ha
Yield : 21 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

Winemaking : Stainless steel tank
Cask : Stirring on the lees in a barrel during 5 months
Racking : Waning moon
Alcohol : 13 %

The Tasting

Appearance : Nice golden tint, pale and bright
Nose : Pleasant with notes of hazelnut and exotic fruits
Palate : Power and smoothness with aromas of citrus fruits
Food matches : Seafoods, fish, white meat, cheese
Aging : Good to drink until 2018