

Château Vieux Mognac 2010

Le Vignoble

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Encépagement : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Superficie : 9 hectares

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 100 pieds/ha

Rendement : 37 hl/ha

Age des vignes : 45 ans

Travail des vignes : Méthodes ancestrales (sans désherbant, ni pesticide), et manuelles (épamprage, effeuillage et vendanges)



Le Vin

Vinification : Cuves ciment

Elevage : 2 ans avec soutirage tous les 3 mois en lune descendante

Filtration : Collage au blanc d'œuf

Alcool : 13% vol

Dégustation

Œil : Couleur sombre avec une teinte carmin

Nez : Riche avec des arômes de mûre et raisin noir

Bouche : Charnu et concentrée avec des tanins denses

Accompagnement : Viandes rouges grillées, fromages à pâtes molles, desserts chocolatés
Garde : A consommer jusqu'en 2027

Château Vieux Mognac 2010

The Vineyard

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Grape variety : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Surface area : 9 hectares

Soil : Silty-clayey-sandy

Number of vine stock : 6 100 stock/ha

Yield : 37 hl/ha

Age of the vines : 45 years

Vines management : Ancestral and manual methods (without weed-killer, pesticides ; and manual leaf removal and harvest)



The Wine

Vinification : Cement tanks

Ageing : 2 years with wine transfer every 3 months on waning moon

Filtration : With egg white

Alcohol : 13% vol

The Tasting

Appearance : Dark color with carmine tint

Nose : Rich blend of blackberry and black grape aromas

Palate : Full-bodied with strong and smooth tannins

Food matches : Grilled red meat, soft cheese, chocolate desserts

Best before : Good to drink until 2027