

# Château Vieux Mognac 2009

## Cuvée Maria

---

### Le Vignoble

*Appellation* : AOC Bordeaux Supérieur

*Encépagement* : 100% Merlot

*Superficie* : 9 hectares

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 37 hl/ha

*Age des vignes* : 80 ans

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

*Nombre de bouteilles* : 1 900 cols



### Le Vin

*Vinification* : Cuves béton

*Elevage* : 12 mois en barrique (chêne Français du Sud-Ouest, chauffe moyenne)  
50% barriques neuves, 25% barriques de 1 an, 25% barriques de 2 ans

*Filtration* : Collage au blanc d'œuf

*Alcool* : 13 % vol

### Dégustation

*Ceil* : Robe sombre carmin

*Nez* : Complexe note de pâtissière et de fruits compotés

*Bouche* : Ample et onctueuse, finale sur des arômes de noix de cajou

*Accompagnement* : Sauté de veau, lapin aux pruneaux

*Garde* : A consommer jusqu'en 2030

# Château Vieux Mognac 2009

## *Cuvée Maria*

---

### The Vineyard

*Appellation* : AOC Bordeaux Supérieur

*Grape variety* : 100% Merlot

*Surface area* : 9 hectares

*Soil* : Silty-clayey-sandy

*Number of vine stock* : 6 100 stock/ha

*Yield* : 37 hl/ha

*Age of the vines* : 80 years

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



### The Wine

*Vinification* : Cement tanks

*Ageing* : 12 months in barrel (French oak from South West , middle burning)  
50% new barrels, 25 % barrels of 1 year, 25 % barrels of 2 years

*Filtration* : Fining over egg white

*Alcohol* : 13% vol

### The Tasting

*Appearance* : Dark carmine color

*Nose* : Complex sweet fruits and creamy notes

*Palate* : Ample and unctuous texture, a good final with cashew nut aromas

*Food matches* : tender of veal, rabbit with prunes

*Best before* : Good to drink until 2030