

# Château Vieux Mognac 2015



## Le Vignoble

*Appellation* : AOC Bordeaux Blanc Moelleux

*Certification* : Agriculture Biologique

*Encépagement* : 100% Sémillon

*Superficie* : 1 hectare

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 20 hl/ha

*Age des vignes* : 15 ans

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



## Le Vin

*Récolte* : Uniquement les grains rôtis par la pourriture noble

*Vinification* : Cuves inox

*Elevage* : Sur lies avec bâtonnage régulier pendant 5 mois

*Filtration* : Soutirage en lune descendante

*Alcool* : 11.5% vol

## Dégustation

*Ceil* : Robe dorée

*Nez* : Intense avec des arômes de fruits frais

*Bouche* : Fraîche et perlante avec des notes de poire et de litchi

*Accompagnement* : Plats sucrés-salés et foie gras

*Garde* : A consommer jusqu'en 2027

# Château Vieux Mognac 2015



## The Vineyard

*Appellation* : AOC Bordeaux Blanc Moelleux

*Certification* : Organic Farming

*Grape variety* : 100% Sémillon

*Surface area* : 1 hectare

*Soil* : Silty-clayey-sandy

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

*Yield* : 20 hl/ha

*Age of the vines* : 15 years

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



## The Wine

*Harvest* : Only the roasted grains thanks to the noble rot

*Vinification* : Aluminium tanks

*Ageing* : Stirring on the lees in a barrel during 5 months

*Filtration* : Transfer on waning moon

*Alcohol* : 11.5% vol

## The Tasting

*Appearance* : Nice golden color

*Nose* : Intense with fresh fruits aromas

*Palate* : Fresh with peach and litchi notes

*Food matches* : Sweet and sour dishes and foie gras

*Best Before* : Good to drink until 2027