

Château Vieux Mognac 2006

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

Ceil : Brillant avec une teinte carmin et un léger reflet brique

Nez : Ouvert et complexe où se mêlent des notes de pruneau et figue sèche

Bouche : Une bonne vivacité avec des tanins encore fringants

Accompagnement : Viandes rouges en sauce, côte d'agneau, fromages à pâte molle

Potentiel de Garde : 20 ans