

Château Vieux Mognac 2008

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 : Jolie teinte carmin avec des reflets bruns

Nez : Une agréable douceur avec des notes de kirsch et de fruits macérés

Bouche : Doux avec une jolie persistance aromatique

Accompagnement : Amuse-bouche, viandes rouges en sauce, fromages à pâte molle

Potentiel de Garde : 20 ans