

# 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

*Potentiel de garde* : 25 ans