

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