

Château Vieux Mognac 2010

Cuvée Michel

Le Vignoble

Appellation : AOC Bordeaux Supérieur

Encépagement : 100% Merlot

Superficie : 9 hectares

Sol : Limoneux-argileux-sableux

Densité : 6 100 pieds/ha

Rendement : 37 hl/ha

Age des vignes : 80 ans

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

Nombre de bouteilles : 1 900 cols



Le Vin

Vinification : Cuves béton

Elevage : 12 mois en barriques neuves (chêne Français du Sud-Ouest, chauffe moyenne)

Filtration : Collage au blanc d'œuf

Alcool : 13 % vol

Dégustation

Ceil : Robe brune intense aux reflets satinés

Nez : Complexe note de pâtisserie et de fruits compotés

Bouche : Soyeuse avec des notes de vanille toastée

Accompagnement : Repas de fête & grandes occasions

Potentiel de garde : 30 ans