

# Château Vieux Mognac 2015

---



## Le Vignoble

*Appellation* : AOC Bordeaux Supérieur

*Certification* : Agriculture Biologique

*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 carmin avec une teinte brique foncé

*Nez* : Fruité aux notes de griotte, notes boisées

*Bouche* : Belle matière dense aux généreuses notes de griotte, d'épices, avec des tanins mûrs et une longue persistance

*Accompagnement* : Fromage à pâte molle, viandes rouges, desserts au chocolat

*Potentiel de garde* : A boire jusqu'en 2035

# Château Vieux Mognac 2015

---



## The Vineyard

*Appellation* : AOC Bordeaux Supérieur

*Certification* : Organic Farming

*Grape variety* : 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

*Surface area* : 9 hectares

*Soil* : Silty-clayey-sandy

*Number of vine stock* : 6 100 stock/ha

*Yield* : 37 hl/ha

*Age of the vines* : 45 years

*Vines management* : Ancestral and manual methods (without weed-killer, pesticides ; and manual leaf removal and harvest)



## The Wine

*Vinification* : Cement tanks

*Ageing* : 2 years with wine transfer every 3 months on waning moon

*Filtration* : With egg white

*Alcohol* : 13% vol

## The Tasting

*Appearance* : Carmine color with dark brick tint

*Nose* : Fruity with morello cherry notes, woody notes

*Palate* : Dense with generous notes of morello cherry, spices, ripe tannins and a long persistence

*Food matches* : Soft cheese, red meat, chocolate desserts

*Best before* : Good to drink until 2035