

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