

# Château Vieux Mognac 2011

## Cuvée Yves

---

### 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* : 85 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, café très sombre

*Nez* : Complexe, fruits confits, griotte et notes épicées

*Bouche* : Rond et riche en bouche, une finale sur des tanins boisées

*Accompagnement* : Plats en sauce, blanquette de veau

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

# Château Vieux Mognac 2011

## Cuvée Yves

---

### The Vineyard

*Appellation* : AOC Bordeaux Supérieur

*Grape variety* : 100% Merlot

*Surface area* : 9 hectares

*Soil* : Silty-clayey-sandy

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

*Yield* : 37 hl/ha

*Age of the vines* : 85 years

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

*Number of bottles* : 1 900 bottles



### The Wine

*Vinification* : Cement tanks

*Ageing* : 12 months in barrel (French oak from South West, middle burning)

*Filtration* : Fining over egg white

*Alcohol* : 13% vol

### The Tasting

*Appearance* : Intense brown color, very dark coffee

*Nose* : Complex, candied fruits, morello cherry and spicy notes

*Palate* : Round and rich in the mouth, a finish with woody tannins

*Food matches* : Dishes in sauce, blanquette of veal

*Best before* : Good to drink until 2035