

# Château Vieux Mognac 2021



## Le Vignoble

*Appellation* : AOC Bordeaux Rosé

*Certification* : Agriculture Biologique

*Encépagement* : 100% Cabernet Franc

*Superficie* : 9 hectares

*Sol* : Limoneux-argileux-sableux

*Densité* : 6 100 pieds/ha

*Rendement* : 20 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* : Cuve ciment

*Elevage* : Pressurage

*Filtration* : Soutirage en lune descendante

*Alcool* : 12.5% vol

## Dégustation

*Ceil* : Robe saumon, orangée

*Nez* : Belle finesse aromatique, arômes de fruits rouges mûrs, notes d'abricot et de bonbons acidulés.

*Bouche* : Très expressif, frais, fin et élégant.

*Accompagnement* : Viandes et poissons grillés, tartes, salades, plateaux de charcuteries et fromages.

*Service* : entre 10°C et 12°C

# Château Vieux Mognac 2021



## The Vineyard

*Appellation* : AOC Bordeaux Rosé

*Certification*: Organic Farming

*Grape variety*: 100% Cabernet Franc

*Surface area*: 9 hectares

*Soil*: Silty-clayey-sandy

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

*Yield*: 20 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*: Concrete vats

*Ageing*: Stirring on the lees in a barrel for 5 months

*Filtration*: Transfer on waning moon

*Alcohol*: 12.5% vol

## The Tasting

*Eye*: Salmon color, orange

*Nose*: Beautiful aromatic finesse, aromas of ripe red fruits, notes of apricot and acidulous candies.

*Taste*: Very expressive, fresh, fine and elegant.

*To be served with*: Grilled meat and fish, pies, salads, cold cuts and cheeses.

*Service* : Between 10°C and 12°C