



## CHÂTEAU MIREFLEURS

### CHÂTEAU MIREFLEURS AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2019

Pour le premier vin du Château Mirefleurs, les meilleures parcelles et baies de Merlot et Cabernet Sauvignon sont rigoureusement sélectionnées parmi les 40ha de la propriété.



#### CÉPAGE(S)

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

#### VIGNOBLE

Le vignoble de 40 hectares s'étend sur les communes de Saint-Loubès et Yvrac, encépagés en Merlot (65%) et Cabernet Sauvignon (35%). Le vignoble bénéficie d'un climat tempéré à influence océanique. La densité de plantation est de 6300 pieds par hectare.

#### TYPE DE SOL

Graves sur socle calcaire, sables, limons et argiles

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines. Levures de souche bordelaise. Une montée graduelle de 24°C à 30°C. Des remontages 3 à 4 fois par jour pendant 4 jours. Fermentation malolactique en cuve inox thermorégulées.

#### ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français de 225L d'un ou de deux vins

#### RAPPORT DE MILLÉSIME

Du 20 septembre au 10 octobre. Vendanges mécaniques avec tri embarqué, à maturité après dégustation.

#### DÉGUSTATION

Le 2019 fut extrême à Yvrac aux portes de Bordeaux. Canicule et sécheresses ont grandement complexifié la campagne viticole, mais ont permis d'obtenir des raisins mûrs, riches et en parfait été sanitaire. Notre Bordeaux Supérieur offre, après une couleur pourpre profonde, un bouquet de fruits noirs mûrs accompagné de quelques fruits rouges et de fleurs, relevé par quelques notes boisées. Une bouche structurée et aromatique, sublimée par des notes de cèdre et des tanins souples et concentrés.

#### ACCORDS

Se mariera à merveille avec des belles pièces de viandes rouges grillées à la plancha, une tartine au Saint-Nectaire ou un beau morceau de Cantal vieux.

#### LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE3

#### CONSEILS DE SERVICE

Il est conseillé de le servir à une température comprise entre 15 et 16°C.

#### POTENTIEL DE GARDE

6 à 10 ans

#### TAUX D'ALCOOL

14.5

