



Château Vieux Mognac

Artisan Vigneron depuis 5 générations

Château Vieux Mognac

BORDEAUX SUPERIEUR 2006



Encépagement :

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Surface :

9 hectares

Nature des sols :

Grande diversité de terroir (jusqu'à 13 appellations dans un rayon de 12 kilomètres). Argilo-calcaire, silico-sableux et limoneux.

Vignoble et vinification

Pas de désherbant, terre labourée, effeuillage manuel, vendange manuelle.

Fermentation pendant 20 à 24 jours dans des cuves de petites capacités.

Commentaire de dégustation

Brillant, teinte carmin, avec un léger reflet brique. Un nez fringant jeune, on y trouve des arômes «boisés», de vanille, de torréfaction sur un fond de cerise bigarreau. Une bouche ample, beaucoup de sucrosité, un tannin mûr, dense mais encore jeune.



83/100