CHÂTEAU
MIREFLEURS
BORDEAUX SUPÉRIEUR



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU MIREFLEURS

2016

Bordeaux Supérieur

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver 2016 a été exceptionnellement doux et très pluvieux. Les températures clémentes et les sols gorgés d'eau ont permis un débourrement précoce et homogène de la vigne. Le printemps a été aussi très pluvieux et froid, ce qui a ralenti la croissance de la vigne jusqu'alors précoce. La météo sur la floraison a été exceptionnelle, ce qui a permis une fécondation des fleurs parfaite, n'entraînant pas de coulure ni de millerandage.

L'été chaud et sec a contribué à l'installation d'une légère contrainte hydrique. Les raisins ont alors pu maturer dans des conditions parfaites. Les températures estivales et les rares pluies bénéfiques ont permis d'obtenir des raisins très concentrés, avec des tanins d'une grande qualité à maturité. Surtout pour les Cabernet-Sauvignons, normalement très tardifs sur le domaine.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les vins ont une belle acidité et une charge tanique importante. C'est pourquoi les temps de macération ont été assez longs, afin d'en extraire tous les tanins les plus qualitatifs. 3 à 4 remontages par jour accompagnés de quelques pigeages ont permis d'effectuer cette longue extraction.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les vendanges ont débuté le 22 septembre avec les merlots présents sur les sols gravelo-argileux : les sols les plus précoces du domaine.

Après une fermentation malolactique en cuve, les vins sont élevés pour partie en barriques avec 15% de fûts neufs pour complexifier et arrondir le vin du Château Mirefleurs.