CHÂTEAU
MIREFLEURS
BORDEAUX SUPÉRIEUR



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU MIREFLEURS
2017

Bordeaux Supérieur

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver a été froid et sec en janvier, puis doux et pluvieux en mars. Ces températures ont permis un débourrement précoce de la vigne. L'événement marquant du millésime a eu lieu fin avril avec un gel qui a détruit une partie de la récolte. Mirefleurs étant situé sur les hauteurs d'Yvrac et dans la périphérie de Bordeaux, une partie du vignoble a été épargnée par cet accident climatique. Les conditions météorologiques ont été idéales sur la fleur. Avec un été chaud et sec, accompagné de quelques pluies salvatrices, la vigne a pu mener à maturation tous les raisins de manière homogène.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le Château Mirefleurs, présentant la puissance et la complexité du merlot, a été sublimé avec un élevage en barriques de 12 mois avec 10 % de bois neuf. La complexité des notes boisées s'intègre parfaitement à la gourmandise et la rondeur du merlot.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les vendanges ont commencé fin septembre avec des raisins qui présentaient une maturité phénolique parfaite pour les Merlots. Les Cabernet-Sauvignons étaient, quant-à-eux, en légère sous maturité phénolique, mais présentaient un fruité très agréable.

Les macérations et les remontages ont été plus courts que la moyenne avec des vins exprimant un joli fruit frais. Cette fraîcheur se retrouve également en bouche.

DÉGUSTATION

« Une fraîcheur agréable soutient l'expression fruitée persistante de ce vin gourmand et élégant, qui n'attend que de passer à table et d'y rejoindre une volaille. Potentiel de garde : 2019-2021. »

Guide Hachette 2020