CHÂTEAU
MIREFLEURS
BORDEAUX SUPÉRIEUR



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU MIREFLEURS

2018

Bordeaux Supérieur

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver a été froid et humide dans l'ensemble. La vigne a débourré dans de bonnes conditions. Le printemps a quant à lui été extrêmement humide et pluvieux. Malgré ces conditions climatiques défavorables pour la fleur, celle-ci a été rapide et homogène n'entraînant pas de coulure. Les précipitations soutenues ont continué jusqu'au début de l'été. Ces conditions étaient très favorables au développement du mildiou qui a pu être contrôlé grâce aux efforts fournis au vignoble.

L'été s'est terminé par des températures élevées et un manque d'eau, ce qui a permis la vigne d'être sous contrainte hydrique. La synthèse des tanins a donc pu être idéale. Le mois de septembre a été idyllique pour la maturation des raisins.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le Château Mirefleurs, très concentré et très complexe, a vu un élevage en barriques pendant 14 à 16 mois. Une partie de l'élevage reste aussi en cuves, pour ne pas apporter des notes boisées trop importantes.

DE LA VIGNE AU VERRE

La maturité a été relativement rapide et la maturation des tanins a pu se faire dans de bonnes conditions, grâce aux journées très ensoleillées et aux nuits fraîches de septembre. Les vendanges ont commencé le 23 septembre sur Mirefleurs.

Les niveaux d'acidité et la concentration des tanins étaient très correct. De ce fait, les macérations ont duré 4 semaines avec des remontages assez longs pour extraire de manière très douce les tanins qualitatifs contenus dans les baies.