



Le **DISTIQUE** était un des fondements des Épigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés mais très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.

Distique 1	●	2008
...	●	...
Distique 7	●	2014
Distique 8	●	2015
Distique 9	●	2016
Distique 10	●	2017
Distique 11	●	2018
Distique 12	●	2019
Distique 13	●	2020
...	●	

Signature des frères **TODESCHINI** depuis 2008, ce cru portera un **N°** compteur des vinifications à 4 mains de Karl et Yann.



Ce vin est ainsi enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique et l'amphore retrouvée, chère au poète latin.

Ce cru est un fort « partis pris » humain.  
Il évoluera ainsi selon notre expérience, nos envies, nos convictions.

# TODESCHINI DISTIQUE 14

## 2021



2<sup>EME</sup> ANNEE DE CONVERSION EN  
BIODYNAMIE



### 100% cabernet franc

La version numéro quatorze de ce **Distique** est le quatorzième millésime vinifié par **Karl & Yann**.



## DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.

Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvée, chère au poète latin.

### PROPRIÉTAIRES / VIGNERONS

Karl et Yann Todeschini

### APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares

### ALTITUDE / TERROIRS

Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire à astérie)

De 34 à 89 mètres en altitude

### ENCÉPAGEMENT

**100% Cabernet Franc**

### ÂGE DES VIGNES / DENSITÉ

42 ans en moyenne, 6 000 pieds par hectare

### MÉTHODES CULTURALES

Certifié bio et en conversion biodynamique  
Taille en guyot, travail léger du sol,  
semis de céréales inter-rang, fumier et compost.  
Utilisation de 7 préparations en biodynamie.

### VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges à maturité par micro zones parcellaires  
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage.  
Les raisins sont transférés grâce à l'écoulement par gravité.  
Macération pré-fermentaire.  
Extractions douces et longues.  
Élevage de 12 mois : 1/3 barriques neuves,  
1/3 en foudre et 1/3 en amphores.

### MISE EN BOUTEILLE

Au château, 20 à 22 mois après la récolte

Production de ce cru sur ce Millésime  
10 000 bouteilles

33 330 SAINT ETIENNE DE LISSE  
00 33 (0)5 57 40 18 23 - contact@chateaumangot.fr



FAMILLE TODESCHINI