

# Pour découvrir ou redécouvrir Mangot...

Issu d'une sélection de 2 parcelles :  
terrasses et coteaux sud à 65 mètres d'altitude sur argilo-calcaire.



Un vignoble conduit en **viticulture écologique AUCUN** herbicide ni fongicide...depuis plus de 10 ans...

En conversion vers l'**Agriculture Biologique** (3<sup>e</sup> année) et SME de Bordeaux ISO 14 001.

Un choix d'assemblage :  
**50% Merlot - 50% Cabernet Franc...**

Une vinification en **levures indigènes**, sans soufre ajouté ni aucun autre intrant...

Un élevage de 8 mois en **amphores et jarres** pour préserver la pureté du fruit...

## De l'argile à l'argile...

## Respectueux, Identitaire, Todeschini.

Bouteilles cirées disponible mi-octobre 2019:

8200 bouteilles de 75cl

Quantité limitée à : 600 magnums de 1,5L

30 jéroboams de 3L

Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



FR-BIO-01

Millésime	2018
Degré Alcoolique	13,50 %Vol
Acidité Volatile	0,28 g/L
Acidité Totale	3,00 g/L

Acide Malique	0 g/L (Terminé)
CO2	500 mg/L
SO2 Libre	7 mg/L
SO2 Total	< 10 mg/L