



CHÂTEAU
MANGOT
TODESCHINI
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini

APELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Micro-sélection parcelle au sein des 34 hectares
3 cépages issus de 5 parcelles

ALTITUDE

De 45 à 89 mètres

NATURE DES SOLS

Argilo-calcaire sur calcaire à astérie et crasse de fer

ENCÉPAGEMENT

40% Cabernet Franc - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot

AGE DES VIGNES

34 à 58 ans selon les cépages

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 Pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot double, travail du sol et enherbement, amendement organique, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendange en vert. Conduite du vignoble en viticulture écologique selon la Méthode Cousinié, AUCUNE utilisation d'herbicide, fongicide ni pesticide depuis plus de 10 ans En conversion vers l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par micro zone parcelle, par lot de 400 pieds.
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage –
100% Vinification Intégrale en barriques : Entonnage par gravité – Macération pré-fermentaire à froid – Extraction longue et douce sur Oxoline.
Écoulage par gravité, pressurage verticale.
Fermentation Malolactique et élevage en barriques neuves de 16 à 18 mois.

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 20 à 22 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

15 000 à 18 000 bouteilles

UNE MAIN DE **FER**
DANS UN GANT DE **VELOURS**

Dernier né, un vin puissant, riche en contraste.