

# CHATEAU MANGOT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini

## APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

## SUPERFICIE DU VIGNOBLE

37 hectares d'un seul tenant dont 34 hectares en production

## ALTITUDE

De 34 à 89 mètres, sur 4 terroirs : pieds-de-côtes, côteaux, plateaux et terrasses

## NATURE DES SOLS

Plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteaux argilo-calcaires (calcosols sur molasses du Fronsadais)

## ASSEMBLAGE

80% Merlot - 15% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

## AGE DES VIGNES

40 ans

## DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 à 6 500 pieds par hectare

## MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail du sol et enherbement, semis de céréales inter-rang, fumier et compost, effeuillage.

Conduite du vignoble en viticulture écologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire.

Utilisation de préparation en biodynamie.

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par zones parcellaires et par terroirs.

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage

- Macérations pré-fermentaire à froid.

Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 4 semaines.

Elevage de 13 à 15 mois : 30% barriques neuves, 30% d'un vin, 30% de deux vins et 10% en cuve inox.

## MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

## PRODUCTION MOYENNE

90 000 bouteilles (Premier vin)

