

Cuvée Quintessence
Château
MANGOT
Saint-Emilion Grand Cru



QUAND LA COMPLEXITÉ
S'ASSOCIE À LA FINESSE

Fièremment représentatif de son appellation,
et des terroirs argilo-calcaires dont il est issu.

PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini

APELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Sélection parcellaire d'environ 4 hectares au sein des
34 hectares du vignoble de Mangot

ALTITUDE

De 45 à 89 mètres

NATURE DES SOLS

Argilo-calcaire sur calcaire à astérie, roche mère affleurante.

ENCÉPAGEMENT

100% Merlot

AGE DES VIGNES

75 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 Pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot simple et double, travail du sol et enherbement, semis de
céréales inter-rang, amendement organique, ébourgeonnage, effeuillage,
éclaircissage, vendanges 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 zone intra-parcellaire, selon l'âge des pieds.

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage –
Macération pré-fermentaire à froid – 50% de vinification en pigeage manuel en
cuve inox ouvertes de 20 hectolitres et 50% en Vinification Intégrale en barrique®.

Ecoulage par gravité, pressurage vertical.

Elevage de 14 à 16 mois en barriques neuves de chênes français de 225 litres.

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

15 000 bouteilles

