M... 2024

« Notre 11 millésime ... »

FAMILLE TODESCHINI

L'ENVIE DE CRÉER...

Vignerons connus pour nos vins rouges, nous avons pour deuxième passion le vin blanc.

Dès 1898, les éditions du Féret faisaient déjà l'éloge de la finesse des vins blancs de Mangot. Pourtant, faute de production, notre histoire avec le blanc s'était interrompue.

En 2009, portés par l'envie de redonner vie à cette tradition, nous avons écrit un nouveau chapitre avec la création du **M**. Un rosé de Bordeaux d'un genre inédit.

Puis, en 2022, notre vin blanc enfin est né

PRÉFACE, issu de MERLOT BLANC.

UN ROSÉ DE VIGNERONS...

Un rosé certes « de Bordeaux », nous ne pouvons le renier...
Il n'est pas conçu « par dépit » au chai mais bien au contraire à la vigne et résulte d'une sélection parcellaire rigoureuse.

« VINIFIE ET ELEVE TEL UN VIN BLANC »

Ce rosé 100% merlot est travaillé à fleur de peau
en pressurage direct et vinifié à basse température,
puis élevé sur lies en cuve inox.

PURETÉ ET ÉLÉGANCE

Il est décliné en une collection de flacons avec **6** différentes piqûres (culs) personnalisées.

Nous avons fait le choix d'un bouchon en verre pour consacrer l'esthétisme jusqu'au sommet !

Certifié en Agriculture
BIOLOGIQUE
et en **BIODYNAMIE**

Vendangé le 11 septembre

PRODUCTION 2024

10 000 Bouteilles / 300 Magnums

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

M... 2025

« Notre 12 millésime ... »

FAMILLE TODESCHINI

L'ENVIE DE CRÉER...

Vignerons connus pour nos vins rouges, nous avons pour deuxième passion le vin blanc.

Dès 1898, les éditions du Féret faisaient déjà l'éloge de la finesse des vins blancs de Mangot. Pourtant, faute de production, notre histoire avec le blanc s'était interrompue.

En 2009, portés par l'envie de redonner vie à cette tradition, nous avons écrit un nouveau chapitre avec la création du **M**. Un rosé de Bordeaux d'un genre inédit.

Puis, en 2022, notre vin blanc enfin est né

PRÉFACE, issu de MERLOT BLANC.

UN ROSÉ DE VIGNERONS...

Un rosé certes « de Bordeaux », nous ne pouvons le renier...
Il n'est pas conçu « par dépit » au chai mais bien au contraire à la vigne et résulte d'une sélection parcellaire rigoureuse.

« VINIFIE ET ELEVE TEL UN VIN BLANC »

Ce rosé 100% merlot est travaillé à fleur de peau
en pressurage direct et vinifié à basse température,
puis élevé sur lies en cuve inox.

PURETÉ ET ÉLÉGANCE

Il est décliné en une collection de flacons avec **6** différentes piqûres (culs) personnalisées.

Nous avons fait le choix d'un bouchon en verre pour consacrer l'esthétisme jusqu'au sommet !

En conversion vers
L'Agriculture Biologique

FR-BIO-01

ECO CERT®

Vendangé le 30 août 2025

PRODUCTION 2025

8 600 Bouteilles / 240 Magnums – 12,5% VOL

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