CHÂTEAU MANGOT

2021

SAINT - ÉMILION GRAND CRU

75%	20%	5%
Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon

37 hectares d'un seul tenant
30 ha de vignes,
5 ha réservés à la biodiversité
Altitude : 34 à 89 mètres
Terroirs exposés Sud : pieds-de-côtes, coteaux, terrasses et plateaux Moyenne d'âge de nos parcelles : 43 ans

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires : Calcosols sur molasses du Fronsadais, marnes grises et vertes Plateau calcaire : Calcosols sur calcaire à astéries

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique (2ème année de conversion en biodynamie)
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
Préparations en biodynamie et phytothérapie.

VENDANGES

Vendanges parcellaires à maturité

VINIFICATION

Macération pré fermentaire à froid
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ÉLEVAGE

Entre 13 et 15 mois,

30%	20%	20%	20%	10%
Barriques neuves	Barrique d'un vin	Barrique de deux vins	En amphore	En cuve inox

13.5% VOL | 70 000 bouteilles | PH 3,54

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI