Le DISTIQUE était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il S'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés mais très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.

Distique 1	2008
Distique 2	2009
Distique 3	2010
Distique 4	2011
Distique 5	2012
Distique 6	2013
Distique 7	2014
Distique 8	2015
Distique 9	2016
Distique 10	2017
Distique 11	2018
Distique 12	2019
Distique 13	2020

Signature des frères TODESCHINI depuis 2008, ce cru portera un N° compteur des vinifications à 4 mains de Karl et Yann.

Ce vin est ainsi enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contracdictions, confrontant les cépages de facon atypique, la barrique et l'amphore retrouvée, chère au poéte latin.

Ce CRU est un fort "Partis pris" humain.

Il évoluera ainsi selon notre expérience, nos envies et nos convictions.

TODESCHINI

DISTIQUE 11

MILLÉSIME 2018

CHÂTEAU MANGOT
FRÈRES
TODESCHINI
SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE
(GIRONDE)
St-ÉMILION GRAND CRU

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.
Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvé chère au poète Latin.

ASSEMBLAGE

40%	40%	20%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

VIGNERON

Karl & Yann TODESCHINI

LE VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astéries)
de 34 à 89 mètres en altitude
6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agricultture biologique depuis 10 ans
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.
Utilisation de préparations en biodynamie ; phytotérapie depuis 2 ans

VINIFICATION

Vendanges “manuelles” à maturité par micro zones parcellaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage. Les raisins sont transférés grâce à l’écoulement par gravité. Macération pré-fermentaire à froid.
Extractions douces et longues. 100 % pigeage manuel
Mise en bouteille au château 20 à 22 mois après la récolte

ÉLEVAGE

Entre 14 et 16 mois,

33.3%	33.3%	33.3%
Barriques neuves	en Foudre	en amphores

14.5 % VOL | 10.000 Bouteilles |

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI

TODESCHINI

DISTIQUE 12

MILLÉSIME 2019

CHÂTEAU MANGOT
FRÈRES
TODESCHINI
SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE
(GIRONDE)
St-ÉMILION GRAND CRU

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.
Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvé chère au poète Latin.

ASSEMBLAGE

40%	40%	20%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

VIGNERON

Karl & Yann TODESCHINI

LE VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astéries)
de 34 à 89 mètres en altitude
6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en viticulture biologique depuis plus de 10 ans
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.
Utilisation de préparations en biodynamie ; phytotérapie depuis 2 ans

VINIFICATION

Vendanges “manuelles” à maturité par micro zones parcellaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage. Les raisins sont transférés grâce à l'écoulement par gravité. Macération pré-fermentaire à froid.
Extractions douces et longues. 100 % pigeage manuel
Mise en bouteille au château 20 à 22 mois après la récolte

ÉLEVAGE

Entre 14 et 16 mois,

25%	25%	25%	25%
Barriques neuves	Barriques d'un vin	en Foudre	en amphores

14 % VOL | 10.200 Bouteilles |

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI

TODESCHINI

DISTIQUE 13

MILLÉSIME 2020

CHÂTEAU MANGOT
FRÈRES
TODESCHINI
SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE
(GIRONDE)
St-ÉMILION GRAND CRU

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.
Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvé chère au poète Latin.

ASSEMBLAGE

40%	40%	20%
Cabernet Franc	Merlot	Cabernet Sauvignon

VIGNERON

Karl & Yann TODESCHINI

LE VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astéries)
de 34 à 89 mètres en altitude
6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique depuis plus de 10 ans
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.
Utilisation de 7 préparations en biodynamie ; phytotérapie

VINIFICATION

Vendanges “manuelles” à maturité par micro zones parcellaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage. Les raisins sont transférés grâce à l’écoulement par gravité. Macération pré-fermentaire à froid.
Extractions douces et longues. 100 % pigeage manuel
Mise en bouteille au château 20 à 22 mois après la récolte

ÉLEVAGE

Entre 14 et 16 mois,

33.3%	33.3%	33.3%
Barriques neuves	en Foudre	en amphores

14 .5 % VOL | 9.600 Bouteilles |

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI

TODESCHINI

DISTIQUE 14

MILLÉSIME 2021

CHÂTEAU MANGOT
FRÈRES
TODESCHINI
SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE
(GIRONDE)
St-ÉMILION GRAND CRU

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.
Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvé chère au poète Latin.

ASSEMBLAGE

100%

Cabernet Franc

VIGNERON

Karl & Yann TODESCHINI

LE VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astéries)
de 34 à 89 mètres en altitude
6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique , 2éme année de conversion en biodynamie)
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.
Utilisation de 4 préparations en biodynamie ; phytotérapie

VINIFICATION

Vendanges “manuelles” à maturité par micro zones parcellaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage. Les raisins sont transférés grâce à l’écoulement par gravité. Macération pré-fermentaire à froid.
Extractions douces et longues. 100 % pigeage manuel
Mise en bouteille au château 20 à 22 mois après la récolte

ÉLEVAGE

Entre 14 et 16 mois,

33.3%	33.3%	33.3%
Barriques neuves	en Foudre	en amphores

13.5 % VOL | 10.000 Bouteilles |

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI

TODESCHINI

DISTIQUE 15

MILLÉSIME 2022

CHÂTEAU MANGOT
FRÈRES
TODESCHINI
SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE
(GIRONDE)
St-ÉMILION GRAND CRU

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.
Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique, et l'amphore retrouvé chère au poète Latin.

ASSEMBLAGE

60%	40%
Cabernet Franc	Merlot

VIGNERON

Karl & Yann TODESCHINI

LE VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astéries)
de 34 à 89 mètres en altitude
6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique (3ème année de conversion en biodynamie)
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.
Utilisation de 4 préparations en biodynamie ; phytotérapie

VINIFICATION

Vendanges “manuelles” à maturité par micro zones parcellaires
Le 8 septembre pour le Merlot,
Le 26 Septembre pour le Cabernet Franc.
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage. Les raisins sont transférés grâce à l’écoulement par gravité. Macération pré-fermentaire à froid.
Extractions douces et longues.
Mise en bouteille au château 20 à 22 mois après la récolte

ÉLEVAGE

Entre 13 et 15 mois,

33.3%	33.3%	33.3%
Barriques neuves	en Foudre	en amphores

14 .5 % VOL | 6 000 Bouteilles |

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI