

M de MANGOT

« Blanc »



Nous aimons les vins blancs...

et nous avons toujours eu l'envie d'en produire...

*Cette frustration avait donné naissance à notre rosé en 2009,
ou plutôt blanc de noir car vinifié tel un grand blanc...*

*Notre curiosité s'est laissée séduire par 0.85 hectares plantés en 2010, sur les
terroirs argileux de Castillon, à 2km au nord de Château La Brande...*

Notre volonté d'expérimentation est comblée par la présence de 3 cépages à fort potentiel et au choix atypique pour la région bordelaise :

Chardonnay, un cépage de Bourgogne

Colombard, un cépage du Sud-Ouest

Roussanne, un cépage du Rhône

...Un peu plus de 1 100 pieds de chaque...

Notre blanc est de ce fait classé en VIN DE FRANCE

Notre conversion vers l'Agriculture Biologique, est le gage d'une viticulture particulière en travaillant sans désherbant, avec de faibles doses de cuivre et de soufre.

Chaque cépage est récolté à des dates différentes pour respecter leur maturité.

En 2019 :

50% Chardonnay vendangé le 14 Septembre,

20% Roussanne vendangé le 21 Septembre,

30% Colombard vendangé le 27 Septembre.

3 Cépages, 2 approches de vinification ...

Pour développer leur potentiel, Chardonnay et Roussanne sont vinifiés en cuve ovoïde béton... Par sa forme, cette cuve crée un courant circulaire favorisant le travail des lies qui donne au vin gras et rondeur.

Quant au Colombard, nous privilégions une vinification en cuve Inox, pour préserver son aromatique et sa belle acidité.

Une vinification peu interventionniste, sans ajout de soufre du pressurage jusqu'à fin d'élevage en cuve, pour développer les arômes mais surtout travailler avec des soufres 2 fois inférieurs aux doses autorisées en Agriculture Biologique.



Production limitée à 3 600 bouteilles seulement ...