

L'AUTRE MANGOT 2019

Issu d'une sélection parcellaire sur nos terrasses
et coteaux argilo-calcaire.



Un vignoble conduit en **viticulture écologique**, **AUCUN** herbicide ni fongicide...depuis plus de 10 ans...

100% Cabernet Franc

Une vinification en **levures indigènes**, **sans soufre ajouté** ni aucun autre intrant...

Un élevage de 8 mois **en amphores et jarres** pour préserver la pureté du fruit...

De l'argile à l'argile...
Respectueux, Identitaire, Todeschini.

Bouteilles cirées disponibles à partir d'Avril 2021 :

- 9600 bouteilles de 75 cl
- 360 magnums de 1.5 L
- 18 Jéroboams de 3 L

Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique (3^{ème} année)



FR-BIO-01