

# M de MANGOT

## « Blanc » 2020



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 1100 pieds de chaque...

Notre blanc est de ce fait classé en VIN DE FRANCE

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

En 2020 :

40% Chardonnay vendangé le 3 Septembre,

30% Roussanne vendangé le 7 Septembre,

30% Colombard vendangé le 16 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 3 000 bouteilles et 120 Magnums