

CHÂTEAU MANGOT 2023

✦ SAINT - ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ ✦

65 %

Merlot

30 %

Cabernet
Franc

5 %

Cabernet
Sauvignon

VIGNOBLE

35 hectares d'un seul tenant :

30 ha de vignes, 5 ha réservés à la biodiversité

Altitude : 37 à 89 mètres

Terroirs exposés Sud : pieds-de-côtes, côteaux, terrasses et plateaux

Moyenne d'âge de nos parcelles : 43 ans

NATURE DES SOLS

Côteaux argilo-calcaires : calcosols sur molasses du Fronsadais, marnes grises et vertes

Plateau calcaire : calcosols sur calcaire à astéries

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique et biodynamique

Enherbement naturel, semis direct de céréales

et légumineuses inter-rang

Préparations en biodynamie et phytothérapie.



VENDANGES MANUELLES

Vendanges parcelaires à maturité

Merlots : 11 au 22 Septembre

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : 27 Sept. au 5 Octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid

Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ELEVAGE

Entre 13 et 15 mois,

25 %

Barriques
neuves

30 %

Barrique
d'un vin

20 %

Barrique de
deux vins

15 %

En amphores

10 %

En foudre

14,5% VOL.

| 90 000 bouteilles

| PH 3,45



FT

FAMILLE TODESCHINI