FAMILLE TODESCHINI

2021

L'AUTRE MANGOT

5ème millésime de ce cru,

issu d'une sélection parcellaire sur nos terroirs argilo-calcaire

---

50 % Merlot - 50 % Cabernet Franc

Vendangés les 18 et 28 Septembre

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

Un élevage de 8 mois 100 % terres cuites, en amphores et jarres de 160 à 750 Litres pour préserver

LA PURETÉ ET L'ÉCLAT DU FRUIT

DE L'ARGILE À L'ARGILE ...
RESPECTUEUX, IDENTITAIRE,
TODESCHINI ...

Mise en bouteilles le 27 février 2023

6.300 Bouteilles / 360 Magnums

BIODYVIN

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FAMILLE TODESCHINI

2022

L'AUTRE MANGOT

6ème millésime de ce cru,

issu d'une sélection parcellaire sur nos terroirs argilo-calcaire

---

50 % Merlot - 50 % Cabernet Franc

Vendangés les 10 et 15 Septembre

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

Un élevage de 8 mois 100 % terres cuites, en amphores et jarres de 160 à 750 Litres pour préserver

LA PURETÉ ET L'ÉCLAT DU FRUIT

DE L'ARGILE À L'ARGILE ...
RESPECTUEUX, IDENTITAIRE,
TODESCHINI ...

Mise en bouteilles le 25 mars 2024

10.600 Bouteilles / 360 Magnums

BIODYVIN

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE