

TODESCHINI DISTIQUE 9

MILLÉSIME 2016



La version numéro neuf de ce **Distique** est le neuvième millésime vinifié par **Karl & Yann**.

PROPRIÉTAIRES / VIGNERONS

Karl et Yann Todeschini

APELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
3 cépages issus de 5 parcelles

ALTITUDE / TERROIRS

Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire à astérie)
De 34 à 89 mètres en altitude

ASSEMBLAGE

40% Cabernet Franc - 30% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

ÂGE DES VIGNES / DENSITÉ

40 ans en moyenne, 6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail léger du sol,
Conduite du vignoble en viticulture écologique,
semis de céréales inter-rang, fumier et compost.
aucune utilisation d'herbicide ni de pesticide de synthèse

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges à maturité par micro zones parcellaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage.
.Les raisins sont transférés grâce à l'écoulement par gravité.
50% de vinification intégrale en barrique , 50% en pigeage
Macération pré-fermentaire. Extractions douces et longues.
Élevage de 14-16 mois :
50% barriques neuves, 50% barriques d'un vin

MISE EN BOUTEILLE

Au château, 20 à 22 mois après la récolte

Production de ce cru sur ce Millésime
10 200 Bouteilles /150 Magnums /10 Double-Magnums

33 330 SAINT ETIENNE DE LISSE
00 33 (0)5 57 40 18 23 - contact@chateaumangot.fr



FAMILLE TODESCHINI

TODESCHINI DISTIQUE 10

MILLÉSIME 2017



La version numéro dix de ce **Distique** est le dixième millésime vinifié par **Karl & Yann**.

PROPRIÉTAIRES / VIGNERONS

Karl et Yann Todeschini

APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Micro-sélection parcellaire au sein des 34 hectares
3 cépages issus de 5 parcelles

ALTITUDE / TERROIRS

Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire à astérie)
De 34 à 89 mètres en altitude

ASSEMBLAGE

40% Cabernet Franc - 50% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon

ÂGE DES VIGNES / DENSITÉ

40 ans en moyenne, 6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail léger du sol,
Conduite du vignoble en viticulture écologique depuis plus de 10 ans,
semis de céréales inter-rang, fumier et compost.
Aucune utilisation d'herbicide ni de pesticide de synthèse.
Première année de conversion en Agriculture Biologique.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges à maturité par micro zones parcelles
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage.
Les raisins sont transférés grâce à l'écoulement par gravité.
50% de vinification intégrale en barrique, 50% en pigeage
Macération pré-fermentaire. Extractions douces et longues.

Élevage de 14-16 mois :

**1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un vin
1/3 en amphore**

MISE EN BOUTEILLE

Au château, 20 à 22 mois après la récolte

Production de ce cru sur ce Millésime
3600 Bouteilles/6 Double-Magnums

33 330 SAINT ETIENNE DE LISSE
00 33 (0)5 57 40 18 23 - contact@chateaumangot.fr



FAMILLE TODESCHINI