

CHÂTEAU
MANGOT
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2019

EN CONVERSION VERS
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini

APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

37 hectares d'un seul tenant dont 34 hectares en production

ALTITUDE

De 34 à 89 mètres, sur 4 terroirs : pieds-de-côtes, côteaux, plateaux et terrasses

NATURE DES SOLS

Plateau calcaire (calcosols sur calcaire à astéries) et coteaux argilo-calcaires (calcosols sur molasses du Fronsadais)

ASSEMBLAGE

75% Merlot – 20% Cabernet Franc – 5% Cabernet Sauvignon

AGE DES VIGNES

40 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 à 6 500 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail du sol et enherbement, semis de céréales inter-rang, fumier et compost, effeuillage.
Conduite du vignoble en viticulture biologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire.
Utilisation de préparation en biodynamie.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par zones parcelles et par terroirs.
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage
- Macérations pré-fermentaire à froid.
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 4 semaines.
Elevage de 13 à 15 mois : 30% barriques neuves, 20% d'un vin, 20% de deux vins, 20% en amphores et 10% en cuve inox

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

90 000 – 110 000 bouteilles (Premier vin)



FICHE TECHNIQUE

