

CHATEAU MANGOT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



GENEREUX & ELEGANT

**Fièrement représentatif de son appellation,
et des terroirs argilo-calcaires dont il est issu.**

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 45 à 89 mètres

NATURE DES SOLS

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

ENCÉPAGEMENT

80% Merlot – 15% Cabernet Franc – 5% Cabernet Sauvignon

AGE DES VIGNES

37 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 à 6500 Pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot simple et double, travail du sol et enherbement, semis de céréales inter-rang, amendement organique, ébourgeonnage, vendanges vertes, effeuillage.
Conduite du vignoble en viticulture écologique selon la Méthode Cousinié.
AUCUNE utilisation d'herbicide, fongicide ni pesticide depuis plus de 10 ans.
En conversion vers l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par zone parcellaire – Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage – Macération préfermentaire à froid
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 4 semaines.
Elevage de 13 à 15 mois en barriques de chênes français de 225 litres (40% neuves).

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

90 000 – 110 000 bouteilles (premier vin)