FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU MANGOT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

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

80% Merlot – 15% 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 écologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire.
Utilisation de préparation en biodynamie.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par zones parcellaires 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, 30% d'un vin, 30% de deux vins et 10% en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

90 000 bouteilles (Premier vin)

MANGOT
VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS

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