

# CHÂTEAU MANGOT

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

**PRIMEURS 2022**



3E ANNÉE DE  
CONVERSION  
EN BIODYNAMIE



## PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini depuis 1950

## APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru Classé

## SUPERFICIE DU VIGNOBLE

37 hectares d'un seul tenant dont 30 en production

## ALTITUDE

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

## NATURE DES SOLS

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

## ASSEMBLAGE

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

## AGE DES VIGNES

43 ans

## DENSITÉ DE PLANTATION

6 000 pieds par hectare

## MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, enherbement naturel, semis direct de céréales  
inter-rang, fumier et compost.  
Utilisation de 4 préparations en biodynamie.  
Phytothérapie.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles : Merlots du 6 au 19 Sept.  
Cabernets Francs et Cabernets Sauvignon du 26 Sept. au 3 Oct.  
Vendanges à maturité, par zones parcellaires et par terroirs.  
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage  
- Macération préfermentaire à froid.  
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours.  
Elevage de 13 à 15 mois :  
25% barriques neuves / 15% de barrique d'un vin / 15% de barrique de  
deux vins / 15% de barrique de trois vins / 15% en amphores / 5% en  
foudre / 10 % en cuve inox

## MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 24 mois après la récolte

## PRODUCTION MOYENNE

115 000 bouteilles

## DEGRÉ ESTIMÉ

14,5 %

