

CHÂTEAU MANGOT 2024

✦ SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ ✦

64 %

Merlot

34 %

Cabernet
Franc

2 %

Cabernet
Sauvignon

VIGNOBLE

35 hectares d'un seul tenant

30 ha de vignes, 5 ha réservés à la biodiversité

Altitude : 37 à 89 mètres

Terroirs exposés Sud : pieds-de-côtes, coteaux, terrasses et plateaux

Moyenne d'âge de nos parcelles : 45 ans

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires : Calcosols sur molasses du Fronsadais, marnes grises et vertes

Plateau calcaire : Calcosols sur calcaire à astéries

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique et biodynamique.

Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.

Préparations en biodynamie et phytothérapie.



VENDANGES MANUELLES

Vendanges parcellaires à maturité

Merlots : A partir du 25 Septembre au 3 Octobre

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : Du 4 au 8 Octobre

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid

Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ÉLEVAGE

Entre 13 et 15 mois,

25%

Barriques
neuves

20 %

Barrique
d'un vin

25 %

Barrique de
deux vins

15%

En
amphores

10 %

En
foudre

5 %

Cuve
Inox

13,2% VOL.
Estimé

90 000 bouteilles

PH 3,45



FT

FAMILLE TODESCHINI