

# CHÂTEAU MANGOT

## 2024

SAINT - ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

64 %    34 %    2 %

Merlot

Cabernet  
Franc

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%	20 %	25 %	15%	10 %	5 %
Barriques neuves	Barrique d'un vin	Barrique de deux vins	En amphores	En foudre	Cuve Inox

13,2% VOL.

|

90 000 bouteilles

| PH 3,45

Estimé



FT

FAMILLE TODESCHINI