

TODESCHINI DISTIQUE 13

MILLÉSIME 2020



La version numéro treize de ce Distique réunit 40% de Cabernet-Franc, 40% de Merlot & 20% de Cabernet-Sauvignon de parcelles sélectionnées du Château Mangot.

DISTIQUE

Le distique était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés mais très différents formaient un tout d'une cohérence absolue.

Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle, d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique et l'amplore retrouvée, chère au poète latin.

PROPRIÉTAIRES / VIGNERONS

Karl et Yann Todeschini

APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Micro-sélection parcelle au sein des 34 hectares
3 cépages issus de 5 parcelles

ALTITUDE / TERROIRS

Sols argilo-calcaires (calcosol sur calcaire a astérie)

De 34 à 89 mètres en altitude

ENCÉPAGEMENT

40% Cabernet Franc - 40% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon

ÂGE DES VIGNES / DENSITÉ

40 ans en moyenne, 6 000 pieds par hectare

METHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail léger du sol, semis de céréales inter-rang, fumier et compost. Conduite du vignoble en viticulture écologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire. Utilisation de préparation en biodynamie depuis 2 ans.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges à maturité par micro zones parcelleaires
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage.
Les raisins sont transférés grâce à l'écoulement par gravité.
Macération pré-fermentaire.
Extractions douces et longues.
Élevage de 12 mois : 1/3 barriques neuves,
1/3 en foudre et 1/3 en amphores

MISE EN BOUTEILLE

Au château, 20 à 22 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

12 000 bouteilles



FICHE TECHNIQUE