

CHATEAU MANGOT 2025

✦ SAINT - ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ ✦

60%

Merlot

38%

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 : 50 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

Vendanges parcelaires à maturité

Merlots Du 5 au 13 Septembre.

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : Du 18 au 25 Septembre

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

13.8% VOL
Estimé

105 000 bouteilles

PH 3,50



FT

FAMILLE TODESCHINI

contact@chateaumangot.fr