

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU
MANGOT
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

PRIMEUR 2020



PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini

APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

37 hectares d'un seul tenant dont 34 hectares en production

ALTITUDE

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

NATURE DES SOLS

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

ASSEMBLAGE

75% Merlot - 20% Cabernet Franc - 5% Cabernet Sauvignon

AGE DES VIGNES

40 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 500 à 6 500 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, travail du sol et enherbement, semis de céréales inter-rang, fumier et compost, effeuillage.

Conduite du vignoble en viticulture écologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire.

Utilisation de préparation en biodynamie.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à maturité, par zones parcelles et par terroirs.

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage

- Macérations pré-fermentaire à froid.

Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 4 semaines.

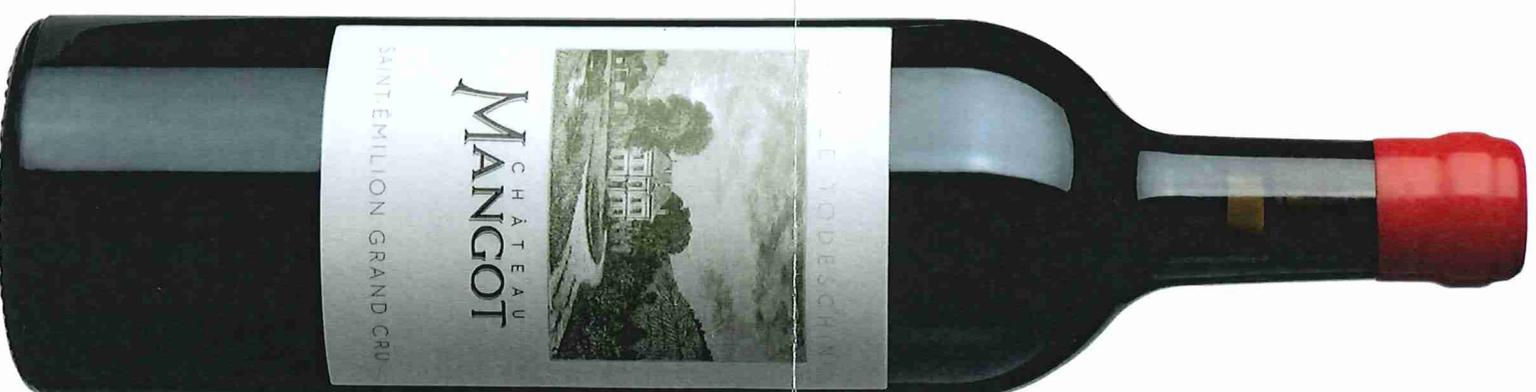
Eleavage de 13 à 15 mois : 30% barriques neuves, 20% d'un vin, 20% de deux vins, 20% en amphores et 10% en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 18 à 20 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

100 000 bouteilles (Premier vin)



FAMILLE TODESCHINI

33 330 SAINT ETIENNE DE LISSE
00 33 (0)5 57 40 18 23 - contact@chateaumangot.fr