

CHÂTEAU MANGOT

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

PRIMEURS 2022



3E ANNÉE DE
CONVERSION
EN BIODYNAMIE

PROPRIÉTAIRE / VIGNERON

Famille Todeschini depuis 1950

APPELLATION

Saint Emilion Grand Cru Classé

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

37 hectares d'un seul tenant dont 30 en production

ALTITUDE

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

NATURE DES SOLS

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

ASSEMBLAGE

65% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

AGE DES VIGNES

43 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

6 000 pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES

Taille en guyot, enherbement naturel, semis direct de céréales
inter-rang, fumier et compost.
Utilisation de 4 préparations en biodynamie.
Phytothérapie.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles : Merlots du 6 au 19 Sept.
Cabernets Francs et Cabernets Sauvignon du 26 Sept. au 3 Oct.
Vendanges à maturité, par zones parcellaires et par terroirs.
Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique - éraflage
- Macération préfermentaire à froid.
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours.
Elevage de 13 à 15 mois :
25% barriques neuves / 15% de barrique d'un vin / 15% de barrique de
deux vins / 15% de barrique de trois vins / 15% en amphores / 5% en
foudre / 10 % en cuve inox

MISE EN BOUTEILLE

Au Château, 24 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE

115 000 bouteilles

DEGRÉ ESTIMÉ

14,5 %

FICHE TECHNIQUE

