

Château Mongravey 2015

Margaux Cru Bourgeois



VIGNOBLE

Appellation : A.O.C Margaux
Localisation : Arsac
Reprise Propriété : 1980
1er Millésime : 1981
Superficie : 12,96 ha
Age moyen du vignoble : 30 ans
Densité de plantation : de 6 600 à 10 000 pieds/ha
Rendement: 45 hl/ha
Encépagement : 2% Cabernet Franc, 33% Merlot,
65% Cabernet Sauvignon
Terroir : Graves garonnaises du quaternaire composées
de sable et de galets
Production annuelle : 90 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange parcellaire.
Tri Manuel.
Macérations à froid pré fermentaires.
Fermentations alcooliques en cuves inox
thermo régulées suivies d'une micro-oxygénation.
Fermentations malolactiques en cuves.

ELEVAGE

Assemblage avant la descente en barriques.
100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
8 tonneliers différents.
60% bois neuf.
Elevage de 16 mois.
En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou
non être filtré ou collé.

TEMPS DE GARDE

Maturité : 5 à 7 ans
Le vin pourra ensuite être conservé une bonne vingtaine d'années

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

« Un vin classique ,équilibré, très bordelais »
Un nez floral de rose et de violettes, des arômes de cassis et de cerises
noires, une finale au boisé discret.
Un millésime raffiné typiquement margualais.

