

Château Mongravey 2016

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 : 95 000 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 prévu entre 14 et 18 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

