

Château Mongravey 2021

Margaux Cru Bourgeois Supérieur



VIGNOBLE

Appellation : A.O.C Margaux
Localisation : Arsac
Reprise Propriété : 1980
1er Millésime : 1981
Superficie : 11,89 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 : 70 000 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.
96% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
4% amphores
8 tonneliers différents.
60% bois neuf.
Elevage prévu entre 14 et 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

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Certifié Haute Valeur Environnementale

