



Château Mongravey 2022

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 : 35 ans
Densité de plantation : de 6 600 à 10 000 pieds/ha
Rendement: 35 hl/ha
Encépagement : 2% Cabernet Franc, 30% Merlot, 68% Cabernet Sauvignon
Terroir : Graves garonnaises du quaternaire composées de sable et de galets
Production annuelle : 55 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange parcellaire Tri Manuel.
Macérations à froid pré fermentaires.
Fermentations alcooliques en cuves inox thermo régulées.
Remontage avec système R'Pulse
Pré-assemblage avant fermentations malolactiques.
Fermentations malolactiques en cuves inox thermo régulées.

ELEVAGE

Elevage prévu entre 12 et 14 mois.
91% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
9% amphores Tava.
7 tonneliers différents.
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 entre vingt et vingt-cinq ans.

DATES DE RECOLTE

Du 14 au 26 septembre

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Certifié Haute Valeur Environnementale

