

# Cuvée de Mongravey 2018

## Margaux



### VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Margaux  
Localisation: Arsac  
Reprise Propriété: 1980  
Ter Millésime: 1999  
Superficie: 12.96 ha  
Age Moyen du Vignoble: 25 ans  
Densité de plantation: 6 600 pieds/ha  
Rendement: 45 hl/ha  
Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon  
Terroir: Graves garonnaises du quaternaire composées de sable et de galets.  
Production annuelle: 4 200 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.  
10 tonneliers différents.  
100% bois neuf.  
24 mois d'élevage.  
Le vin est collé et filtré

### TEMPS DE GARDE

Maturité: 8 ans  
Le vin pourra ensuite être conservé une vingtaine d'années.

### ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Certifié Haute Valeur Environnementale

