

Cuvée de Mongravey

Margaux



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Margaux
Localisation: Arsac
Reprise Propriété: 1980
1er Millésime: 1981
Superficie: 10,8 ha
Age moyen du vignoble: 25 ans
Densité de plantation: de 6 600 à 10 000 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: 60 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange éraflée.
Les fermentations se sont faites en cuves inox thermo régulées durant 10 jours, suivies d'une cuvaison de 4 semaines.

ELEVAGE

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
8 tonneliers différents
60% bois neuf
Elevage prévu sur 18 mois.
En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou non être filtré ou collé.

TEMPS DE GARDE

Maturité: 4 à 5 ans
Le vin pourra ensuite être conservé une bonne vingtaine d'années

