Cuvée de Mongravey 2018

Margaux

VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Margaux
Localisation: Arsac
Reprise Propriéte: 1980
1er 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: 2 800 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.
18 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

Vignobles BERNALEAU - SARL MONGRAVEY - 33460 ARSAC - FRANCE
Tél: +33 (0)5 56 58 84 51 - Fax: +33 (0)5 56 58 83 39 - Email: k.bernaleau@mongravey.fr - Site: https://vignobles-bernaleau.com