

CHÂTEAU MONGRAVEY 2010

AOC Margaux



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Margaux

Localisation: Arsac

Reprise Propriété: 1980

1er Millésime: 1981

Superficie: 11,16 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, 28% Merlot,
70% 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.

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne,
grain fin.

8 tonneliers différents.

60% bois neuf.

Elevage prévu entre 14 et 18 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

