

# CHÂTEAU MONGRAVEY 2012

## AOC Margaux



### VIGNOBLE

Appellation : A.O.C Margaux  
Localisation : Arsac  
Reprise Propriété : 1980  
1er Millésime : 1981  
Superficie : 12,96 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 : 90 000 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

