

CHÂTEAUX MONGRAVEY - MARGAUX CRU BOURGEOIS



VIGNA

Denominazione: AOC Margaux

Località: Arsac

Acquisizione: 1980

1a annata: 1981

Superficie: 12,96 ha

Età media del vigneto: 30 anni

Densità di impianto: da 6.600 a 10.000 ceppi/ha

Resa: 45 hl/ha

Vitigni: 2% Cabernet Franc, 33% Merlot, 65% Cabernet Sauvignon

Terroir: Ghiaia della Garonna del quaternario composta da sabbia e ciottoli.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale.

Macerazioni prefermentative a freddo.

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox, termoregolazione seguita da microossigenazione.

Fermentazione malolattica in tini.

INVECCHIAMENTO

100% botti di rovere francese, tostatura media, 60% di legno nuovo

Stagionatura prevista tra i 14 ei 18 mesi.

A seconda dell'evoluzione, il vino a fine affinamento può essere o non essere filtrato o chiarificato.

NOTE

Proprietà di famiglia sin dalla sua creazione, Châteaux Mongravey situato nel cuore della denominazione

Margaux si estende su magnifiche colline ghiaiose dell'altopiano di Arsac.

Un vino setoso e delicato con aromi di bacche nere e spezie che accompagnerà arrosti e pollame.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Gradazione alcolica 13% Vol.

Il vino può poi essere conservato per una buona ventina di anni