

CHÂTEAUX MONGRAVEY - MARGAUX CUVÉE MONGRAVEY



VIGNA

Denominazione: AOC Margaux

Località: Arsac

Acquisizione: 1980

1a annata: 1999

Superficie: 12,96 ha

Età media del vigneto: 25 anni

Densità di impianto: 6.600 ceppi/ha

Resa: 45 hl/ha

Vitigni: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon

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

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale.

Macerazioni prefermentative a freddo.

Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati seguita da microossigenazione.

Fermentazione malolattica in tini.

INVECCHIAMENTO

Assemblaggio prima della messa in barriques.

100% botti di rovere francese, tostatura media, 10 diversi tipi di botti.

100% legno nuovo. 24 mesi di stagionatura.

Il vino viene chiarificato e filtrato

NOTE

Da una meticolosa selezione di Chateau Mongravey, la cuvée Mongravey è il culmine di molti anni di lavoro

della Famiglia Bernaleau. Dal cuore della denominazione Margaux, questo vino ricco ed elegante offre

aromi di frutti neri leggermente tostati. Un compagno ideale per carni e formaggi.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20° C.

Il vino può essere conservato per una ventina di anni.