LES VINS DE SAINT-EMILION

Château MANGOT

Saint-Emilion Grand Cru | Grand cru classé

VISITE DÉGUSTATION GASTRONOMIE



Vignoble

SURFACE
34 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 15 %, Cabernet Sauvignon 5 %

AGE MOYEN DES VIGNES
42

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox, Foudre

ELEVAGE
Barriques neuves 25 %
Barriques 1 vin et plus 55 %
Autre 20 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
100000 bouteilles

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
CANADA
ETATS-UNIS
FRANCE
HONG-KONG
ITALIE
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
SUISSE
CORÉE
BRÉSIL

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

BIODYVIN

Le 8 septembre 2022 marque une nouvelle date historique pour notre propriété familiale. Cette reconnaissance parmi les 71 « GRAND CRU CLASSE » de Saint Emilion est le résultat d'un travail de 3 générations de vignerons sur 70 ans. Ce cru, d'appellation Saint Emilion Grand Cru, est un portrait fidèle de nos 4 terroirs entre pieds de Côtes, Coteaux, Terrasses et Plateaux. La présence accrue de calcaire confère au cru densité, tension et minéralité. L'argile contrebalance en apportant jus et onctuosité. L'assemblage évolue au gré des millésimes, à 80% Merlot, 15% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon est lui aussi fidèle aux 21 parcelles composant notre vignoble. Certifié en AGRICULTURE BIOLOGIQUE depuis 2020 et en AGRICULTURE BIODYNAMIQUE (Biodyvin) depuis 2023. CREATEURS DE VINS DE LIEU => Notre volonté est de révéler la juste interprétation de notre terroir. Nous signons des vins authentiques et sincères avec le reflet du lieu où ils sont nés.

Adresse

CHÂTEAU MANGOT
1333 ROUTE DE SAVOIE
33330 ST ETIENNE DE LISSE
Tél : 05 57 40 18 23

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30

Contact à la propriété

Famille TODESCHINI Karl ou Yann
1333 ROUTE DE SAVOIE
33330 ST ETIENNE DE LISSE
Tél : 05 57 40 18 23