LES VINS DE SAINT-EMILION

TODESCHINI, Distique...

Saint-Emilion Grand Cru

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
2 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Cabernet Franc 40 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Merlot 30 %

AGE MOYEN DES VIGNES
45

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox, Foudre

ELEVAGE
Barriques neuves 30 %
Autre 30 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
6000 bouteilles

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
BELGIQUE
ETATS-UNIS
FRANCE
PAYS-BAS
ROYAUME-UNI
BRÉSIL

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

BIODYVIN

Le DISTIQUE était un des fondements des Epigrammes d'Ausone. Il s'appuyait sur cette forme asymétrique, originale, dans laquelle deux vers liés mais très différents formaient un tout d'une cohérence absolue. Ce vin est ainsi, enrichi de la dualité fraternelle d'apparentes contradictions, confrontant les cépages de façon atypique, la barrique et l'amphore retrouvée, chère au poète latin. 40% Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon 30% Merlot Signature des frères TODESCHINI depuis 2008, ce cru portera un N° compteur des vinifications à quatre mains de Karl et Yann. Distique 1 2008 ... Distique 9 2016 Distique 10 2017 Distique 11 2018 Distique 12 2019 Distique 13 2020 Distique 14 2021 Distique 15 2022 Distique 16 2023 « Ce cru est un fort parti-pris humain. Il évoluera ainsi selon notre expérience, nos envies, nos convictions. »

Adresse

TODESCHINI, DISTIQUE...
Château MANGOT
1333 Route de Savoie
33330 ST ETIENNE DE LISSE
Tél : 05 57 40 18 23

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

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

Contact à la propriété

TODESCHINI Yann et Karl
Château MANGOT
33330 ST ETIENNE DE LISSE
Tél : 05 57 40 18 23