



# TODESCHINI, Distique...

Saint-Emilion Grand Cru



## — 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



BIODIVIN

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  
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

