

# CHATEAU MONGRAVEY



## MARGAUX



### CEPAGE:

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

### VIGNOBLE:

Appellation : A.O.C Margaux  
Localisation : Arsac  
Age moyen du vignoble : 30 ans  
Terroir : Graves garonnaises du quaternaire composées de sable et de galets  
Production annuelle : 90 000 bouteilles

### VINIFICATION:

Vendange parcellaire.Tri Manuel.Macérations à froid pré fermentaires.Fermentations alcooliques en cuves inox thermo régulées suivies d'une micro-oxygénation.Fermentations malolactiques en cuves.

### ELEVAGE:

Assemblage avant la descente en barriques.100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.8 tonneliers différents.60% bois neuf.Elevage prévu entre 14 et 18 mois.En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou non être filtré ou collé.TEMPS DE GARDE Maturité : 5 à 7 ans. Le vin pourra ensuite être conservé une bonne vingtaine d'années

### DEGUSTATION:

Oeil : il présente une robe d'un rubis sombre aux éclats violines, témoin de sa richesse.

Nez : complexe aux arômes de fruits rouges bien mûrs, confits, de vanille et d'épices.

Bouche : le vin est généreux sans être capricieux, expressif, et soutenu par des tanins de grande qualité.

A déguster avec du St Nectaire, l'agneau, pigeon, volaille, boeuf sauce bordelaise.

### GRAPE VARIETY:

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

### VINEYARD:

Appellation: A.O.C Margaux  
Location: Arsac  
Terroir: Grave Garonne from the Quaternary period composed of sand and pebbles  
Annual production: 90,000 bottles

### WINEMAKING:

Grape harvest. Manual sorting. Pre-fermentation cold macerations. Alcoholic fermentation in thermo-regulated stainless steel vats followed by micro-oxygenation. Malolactic fermentation in vats.

### BREEDING:

Blend before going down into barrels. 100% French oak barrels, medium heating, fine grain. 8 different coopers. 60% new wood. Aging planned between 14 and 18 months. Depending on the evolution, the wine at the end of breeding may or may not be filtered or pasted. Maturity: 5 to 7 years.The wine can then be stored for a good twenty years

### TASTING:

Eye: it presents a dress of a dark ruby with purple bursts, witness of its richness.

Nose: complex with aromas of ripe red fruits, candied, vanilla and spices.

Palate: the wine is generous without being finicky, expressive, and supported by high quality tannins.

To taste with St Nectaire, lamb, pigeon, poultry, beef with bordelaise sauce