Pour découvrir ou redécouvrir Mangot...

Issu d'une sélection de ***2 parcelles :***
terrasses et coteaux sud à 65 mètres d'altitude sur argilo-calcaire.





Un vignoble conduit en ***viticulture écologique*** *depuis plus de 10 ans…*

AUCUN *herbicide ni fongicide…*
En conversion ***AB,*** *certifié* ***HVE 3,***
SME de Bordeaux ***ISO 14 001.***

Un choix d'assemblage :
60% Merlot *-* ***40% Cabernet Franc…***

Une vinification en ***levures indigènes,***
sans soufre ajouté *ni aucun autres intrants...*

Un élevage de 6 mois ***en amphores*** *et* ***jarres*** *pour préserver la pureté du fruit...*

De l'argile à l'argile...

Respectueux, Identitaire, Todeschini.

L'Autre Mangot – Saint Emilion – Millésime 2016

Degré Alcoolique	14.30	%Vol
Acidité Volatile	0.37	g/L
SO2 Total	< 10	mg/L
Acidité Totale	3.48	g/L

« Au diable le Bordeaux Bashing,
moi je prends un pied monstre.
C'est pur ! Quel fruit ! »

Cave Les Mets Chai (Caen)