

Château Mongravey

MARGAUX

CRU BOURGEOIS



" Kinésithérapeute de formation, c'est en 1999 que je rejoins Régis Bernaleau propriétaire du Château Mongravey. J'ai naturellement épousé le vignoble, pour aujourd'hui y amener une touche toute personnelle. Mongravey est devenu pour moi une passion de chaque jour, celle du terroir. C'est à force de patience et d'écoute que nous sommes adoptés pour pouvoir aujourd'hui partager mon sens du vin et celui que la nature lui donne."

Robe brillante d'un noir bleuté avec une belle concentration. Nez complexe et gourmand, avec des notes très jeunes de tourbe, de bois, de croûte de pain dorée.

Bouche à la fois puissante et caressante où le fruit apparaît tendrement marié à la réglisse et à la vanille.

Le meilleur reste à venir. Quelle belle promesse...



Superficie Vignoble : 13 Hectares

Terroir : Graves garonnaises du quaternaire composées de sable et de galets

Cépages :

30% Merlot

70% Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 30 ans

Conduite du vignoble : Traditionnelle

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Vinification : Fermentations en cuves inox thermorégulées. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines .

Élevage : 100% barriques de chêne français neuves, chauffe moyenne, grain fin. 60% bois neuf
14-18 mois d'élevage -10 tonneliers différents

Production moyenne annuelle : 75 000 bouteilles