

# Château Mongravey

**MARGAUX**

CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



*" 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 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** : 14.50 Hectares

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

**Cépages** :

68% Cabernet Sauvignon

38% Merlot

2% Cabernet Franc

**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; chauffe moyenne, grain fin.

14-18 mois d'élevage - 8 tonneliers différents

**Production moyenne annuelle** : 95 000 bouteilles