

Château Mangot L'autre Mangot

Saint-Emilion

INFORMATION

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Cépage : Merlot, Cabernet Franc

Alcool : 12.5%-13.5% Vol

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Une vinification en levures indigènes, sans soufre ajouté ni aucun autre intrant...

Un élevage de 8 mois 100% terres cuites, en amphores et jarres de 160 à 750 litres pour préserver la pureté et l'éclat du fruit.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Libournais

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Rubis profond

Nez : Fruits rouges et fruits noirs

Bouche : Vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°C

Accords mets et vins : Volaille, bœuf, gibier

Garde :

