



# Château Mongravey 2020

## Margaux Cru Bourgeois Supérieur

### VIGNOBLE

Appellation : A.O.C Margaux  
Localisation : Arsac  
Reprise Propriété : 1980  
1er Millésime : 1981  
Superficie : 14,50 ha  
Age moyen du vignoble : 30 ans  
Densité de plantation : de 6 600 à 10 000 pieds/ha  
Rendement: 40 hl/ha  
Encépagement : 2% Cabernet Franc  
28% Merlot,  
70% Cabernet Sauvignon  
Terroir : Graves garonnaises du quaternaire composées  
de sable et de galets  
Production annuelle : 74 000 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

### ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Certifié Haute Valeur Environnementale





# Château Mongravey 2020

## Margaux Cru Bourgeois Supérieur

### VINEYARD

Appellation: A.O.C Margaux

Location: Arsac

Property Purchase: 1980

1st Vintage: 1981

Surface: 14.50 ha

Vineyard's average age: 30 years old

Density of plantation: from 6 600 to 10 000 plants/ha

Yield: 40 hl/ha

Grape varieties: 2% Cabernet Franc

28% Merlot,

70% Cabernet Sauvignon

Soil: gravely soil from the garonne area dating from the quaternary period and composed of sand and pebbles

Annual production: 74 000 bottles

### VINIFICATION

Harvest by plots of vineyard.

Sorting by hand.

Cold macerations pre fermenting..

Alcoholic fermentations in stainless steel

thermo regulated vats followed by micro-oxygenation.

Malolactic fermentations in vats.

### MATURING

Blending before ageing in barrels.

100% French oak barrels, medium roast, fine grain.

8 different coopers

60% new barrels

Ageing should last between 14 to 18 months.

At the end of the ageing and depending on its evolution, the wine could be filtered or fined.

### KEEPING TIME

Will reach maturity in 5 to 7 years

Château Mongravey can be laid down for 20 years.

### ENVIRONMENTAL COMMITMENT

High Environmental Value Certification.

