



# MONGRAVEY

## M A R G A U X

### M I C R O C U V É E

#### VIGNOBLE

**Appellation :** A.O.C Margaux

**Localisation :** Arsac

**Reprise de la propriété :** 1980

**1er millésime :** 1999 pour Mongravey Micro-Cuvée  
1981 pour Château Mongravey

**Age moyen vignoble :** 25 ans

**Encépagement :** 40% Merlot

60% Cabernet Sauvignon

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

**Densité de plantation :** de 6 600 pieds/ha  
à 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 45 hl/ha

**Production annuelle :** 4 200 Bouteilles (Micro-  
Cuvée), 51 000 Bouteilles (Cru Bourgeois)

#### VIGNIFICATION

Vendange éraflée. Les fermentations sont faites en cuves inox thermo régulées durant 6 à 10 jours en fonction des millésimes. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines afin d'extraire tout le potentiel qualitatif du terroir.

#### ELEVAGE

100% Barriques de chêne français (100% bois neuf), issues de 10 tonnellerie différentes.

**Durée d'élevage :** 24 mois

#### TEMPS DE GARDE

Château Mongravey arrivera à maturité au bout de 8 ans et pourra être conservé une vingtaine d'années.

Karin et Régis Bernaleau

S.C.E.A. MONGRAVEY - ARSAC 33460 MARGAUX - FRANCE

Tél. : + 33 (0) 5 56 58 84 51 - Fax : + 33 (0) 5 56 58 83 39

E-mail : [chateau.mongravey@wanadoo.fr](mailto:chateau.mongravey@wanadoo.fr)

Site : [chateau-mongravey.fr](http://chateau-mongravey.fr)