



CHÂTEAU MONGRAVEY 2003 M A R G A U X

*Château Mongravey intègre le nouveau classement
des Crus Bourgeois du Médoc 2003*

VIGNOBLE

Appellation: *A.O.C Margaux*

Localisation: *Arsac*

Reprise Propriété: *1980*

1er Millésime: *1982*

Superficie: *9,2 ha*

Age moyen du vignoble: *25 ans*

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

Rendement: *45 hl/ha*

Encépagement: *30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon*

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

Production annuelle: *50 000 bouteilles*

VINIFICATION

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, chauffe moyenne, grain fin.

10 tonneliers différents

55% bois neuf

14-18 mois d'élevage.

Le vin est collé et filtré

TEMPS DE GARDE

Maturité: 8 à 10 ans

Le vin pourra ensuite être conservé une bonne quinzaine d'années

NB: Le Château Mongravey produit également une Micro Cuvée,
Le Mongravey, et un second vin, Château Cazauviel.

Karin et Régis Bernaleau