

LA ROSE DE MONGRAVEY BORDEAUX ROSE

VIGNOBLE

Appellation: *A.O.C Bordeaux Rosé*

Localisation: *Arsac*

Reprise Propriété: *1980*

Superficie: *9,5 ha*

Age moyen du vignoble: *25 ans*

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

Rendement: *45 hl/ha*

Encépagement: *40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon*

Terroir: *Graves Garonnaises du quaternaire composée de sable et de galets.*

Production annuelle: *2 000 bouteilles*

VINIFICATION

La Rose de Mongravey doit l'essentiel de ses qualités à son élaboration par "saignée" des vins du Château Mongravey (A.O.C. Margaux).

Après éraflage, la vendange est mise en cuve. Suite à une macération de 12 à 24 heures, la cuve est saignée par écoulage. Le moût est ensuite descendu en barrique pour y subir sa fermentation.

ELEVAGE

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.

Mise en bouteilles après 6 mois d'élevage en barriques

TEMPS DE GARDE

La Rose de Mongravey peut être gardée pendant 2 à 4 ans.

NB: Aucune vente en Grande Distribution.



Karin et Régis Bernaleau

S.C.E.A. MONGRAVEY – 8 Avenue J-L Vonderheyden - 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