

ST EMILION GRAND CRU 2012

Château Mangot

Situation : Karl et Yann Todeschini reprennent en main le domaine de leurs grands-parents en 2008 ; le château la Brande à Belvès de Castillon, ainsi que le Château Mangot à Saint-Emilion. Vignerons avant tout, ils prônent une démarche de viticulture écologique selon la « Méthode Cousinié » : amendement organique, régulation et équilibre foliaire, le tout dans un respect maximum de l'environnement. Passionnés de viticulture, les deux frères associent technique et science, à la recherche de l'équilibre naturel de chaque parcelle afin qu'elle extériorise sa typicité. Un raisin de qualité, issu d'une vigne saine sur un sol en bonne santé augure un bon vin. De toute évidence, ils pratiquent une vinification minimaliste et peu interventionniste, avec pour seul objectif : la révélation de leurs terroirs.

Encépagement : 85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Terroir : Coteau argilo-calcaire

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : 2018 à 2022.

Observations : Le nez est « fruit » et élégant. Il révèle des notes de fleurs, de fruits et de boisé associées à un léger toasté. La bouche est fraîche, minérale, bien équilibrée et offre un joli fruité et une bonne tension. on y retrouve également des notes de fruits rouges associées à une pointe de prune, de mûre, de cerise noire et plus légèrement de chocolat. Les tannins sont fins. Belle longueur en bouche avec notamment de légères notes de grillé/café en fin de bouche. A maturité. Quel plaisir !

Accord : Faux-filet « sauce Marchand de Vin », Poêlée de Cèpes à la bordelaise, Magret de Canard aux Figues...

