

CHÂTEAU MONGRAVEY

MARGAUX Rouge (Rouge) "Cru Bourgeois"



Propriété et histoire :

En 1980, Régis Bernaleau hérite de quelques vignes dans la région de Margaux. Malgré des débuts timides, il réussit à développer le Château Mongravey (13 ha en Margaux), et le Château de Braude (7 ha dans le Haut-Médoc). Depuis 2000, c'est désormais sa fille Karine, qui est à la tête du vignoble, rejointe en 2009 par son frère Jérôme, qui a repris 1 ha de vigne et créé le Château Galland, Moulis. Le travail et la rigueur de Karine permirent aux Châteaux Mongravey et de Braude d'obtenir le statut de Cru Bourgeois dans le classement de 2003.

Vignoble & localisation :

Le Château Mongravey est situé sur le plateau d'Arsac, riche en graves garonnaises. Les Châteaux de Braude et Galland bénéficient tous deux d'un sol argilo-calcaire.

Vendanges, vinification & élevage :

La vendange est parcellaire, et les raisins sont triés à la main. Une macération à froid est effectuée avant fermentation. Le vin est vinifié dans des cuves inox thermorégulées, puis élevé en fûts de chêne français (provenant de 10 tonneliers différents) pendant environ 16 mois.

Dégustation :

La prédominance du Cabernet Sauvignon, ainsi que l'élevage en barrique, confère au Château Mongravey beaucoup d'élégance et une belle structure.

Ses arômes de fruits rouges associés à des notes réglissées, ainsi que sa persistance aromatique typique des Margaux, en font un compagnon idéal pour des pièces de bœuf grillées et des volailles rôties.

Millésime :

2012

Cépages :

70% Cabernet Sauvignon
28% Merlot
2% Cabernet Franc

Potentiel de garde :

20 ans