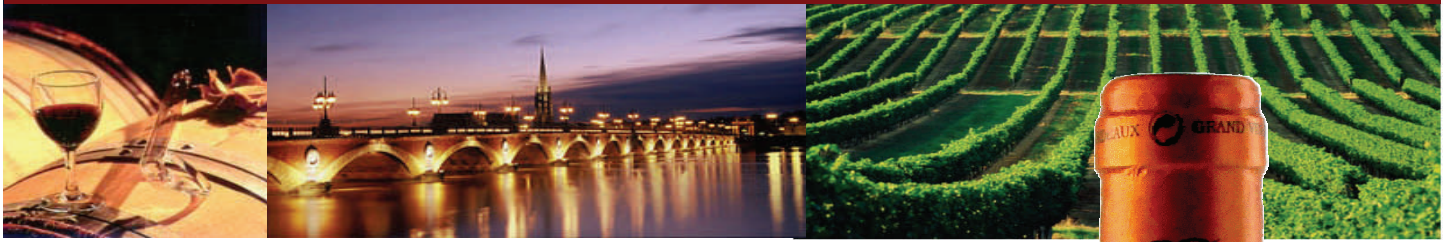


MARGAUX



Château MONGRAVEY « CRU BOURGEOIS »

Château Mongravey «Un Margaux des plus élégant ...». Rien d'étonnant à ce que l'Alliance des Crus Bourgeois ait attribué à ce cru d'exception la mention «Cru Bourgeois» pour le millésime 2003. Depuis 1980, la destinée du Château Mongravey est entre les mains de Régis Bernaleau qui a pensé et construit des chais remarquables d'esthétique et de technique. C'est à force de travail qu'il réussit à transmettre sa passion en veillant à ce que ce cru d'exception brille toujours par d'avantage de prestige et d'élégance. Mongravey est un vin magique qui s'accorde avec noblesse à la cuisine la plus subtile. C'est un vin qui vous offrira de purs moments de bonheur et d'émotion.

Cépages : 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon

Superficie : 9,2 Ha

Sol : graves garonnaises du quaternaire composées de sable et de galets.

Culture et élevage

Vendange éraflée. Les fermentations sont faites en cuves inox thermorégulées 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.

L'élevage se fait à 100% en barriques de chêne français (55% bois neuf, chauffe moyenne, grains fins) issues de 10 tonnelleries différentes. Durée d'élevage: 16 à 18 mois selon les millésimes. Le vin est collé et filtré.

Accords gastronomiques

Ce vin est excellent avec les viandes rouges, le gibier et les fromages. A déguster entre 16° et 18°C.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 555.555.959 - FAX : +33 (0) 555.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr