

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 1995 blanc sec Médaille de bronze à Mâcon en 1997

<i>Millésime</i>	Notoriété	: Guides Hachette , Dussert Gerber, Pocket Johnson 2001...	
	Vendanges vertes	: non	
	Début des vendanges (manuelles)	: septembre 1995	
	Durée	: semaines	
	Vinification	: semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées	
	Elevage	: 10 mois en cuves inox thermo régulées dont 3 mois sur lies fines.	
	Assemblage du millésime	: (après 6 mois d'élevage) - % Sauvignon. - % Sémillon	
	Production	: 000 bouteilles	
	Mise en bouteilles le	:	
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,30 % - Acidité totale : 3,25 g/l : Sucre résiduel : 1,2 g/l - Collage : bentonite : Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles.	



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha	
	dont production de Graves blanc	: ha	
	Age moyen des vignes (blanc)	: 25 ans	
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux	
	Orientation des vignes	: nord-sud	
	Encépagement blanc	: - % Sauvignon. - % Sémillon	
	Porte-Greffes	: 3309 et Riparia	
	Densité de plantation	: 3.000 et 5500 pieds/ha	
	Taille	: Guyot double	
	Mode de culture	: traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé lutte raisonnée contre les maladies	
	Effeuilage	: manuel et mécanique (côté est uniquement)	
	Mode de vendanges	: manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.	



<i>Coordonnées</i>	Propriétaire	: GUILLOT de SUDUIRAUT - d' ANTRAS	
	Adresse	: Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.	
	Contact	: Comte Jacques d'Antras	

