

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2003 rouge élevé en barriques



notre dégustation du 15 janvier 2010 : Rubis avec un premier nez intense, gourmand, rond et très fruité (fruits rouges confits), une bouche structurée, ronde avec de la sucrosité, une attaque grasse et des tannins soyeux et fondus.

Guide Hachette 2007 page 348: “ Souple, fin et chaleureux,.... ”

Carnets de Dégustation de la revue du Vin de France 25.11.205 page 3 :7/10: “...Assez intense, la robe arbore une teinte légèrement orangée. Le nez est intense, un peu sur l'eucalyptus par la belle maturité du cabernet sauvignon. La bouche, souple et dense offre du moelleux, une belle longueur, et une densité moyenne. On peut commencer à le boire. Joli vin. ”



<i>Millésime</i>	Début des vendanges (manuelles)	: 04 septembre 2003
	Durée	: 3 semaines
	Vinification	: 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 22 mois dont 12 en barriques de chêne français renouvelé par tiers
	Assemblage du millésime	: pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après 18. - 50 % Cabernet Sauvignon - 5 % Cabernet Franc - 45% Merlot
	Production	: 24.235 bouteilles et 1015 magnums
	Mise en bouteille le	: 03 septembre 2005
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 13% - Acidité totale : 3,10 g/l : Sucre résiduel : < 2 g/litre - Collage : au blanc d'œuf : Filtration : avant mise en bouteilles



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves rouge	: 26 ha
	Age moyen des vignes (rouge)	: 26 ans
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	: nord-sud
	Encépagement rouge	: - 56 % Cabernet Sauvignon. - 18 % Cabernet Franc - 26 % Merlot
	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

