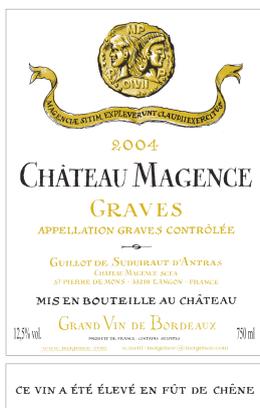


CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2004 élevé en barriques



2 Guide Hachette 2008** page 349 : "... Le travail au chai étant à la hauteur du cadre, la qualité est régulière. Le 2004 sait se présenter tant par sa robe d'un rouge brillant, que par son bouquet intense et harmonieux, où les fruits (cassis, cerise et framboise) se mêlent au boisé (vanille). Cette alliance élégante se retrouve dans un palais ample, charnu et puissant..."

87/100 : Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2008 : "Robe dense d'un rouge vif. Nez extrêmement mûr souligné d'un boisé intense. La bouche séduit par sa souplesse et ses arômes épanouis encore très percutants. Finale fruitée, délicatement épicée, persistante."

*

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	Oui
	Date et durée des vendanges (manuelles)	27 Septembre 2004 sur 3 semaines
	Vinification	4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Élevage	33 mois dont 14 en barriques de chêne français renouvelées par tiers
	Assemblage du millésime	pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après 18 50 % Cabernet Sauvignon 8 % Cabernet Franc 42 % Merlot
	Production	26 000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	19 Mars 2008 (10319 bt)
	Étude analytique	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale 3,37 g/l Sucre résiduel 1,9 g/l Collage au blanc d'œuf Filtration en début d'élevage et avant mise en bouteilles

*

<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
	Dont production de Graves rouge	25 ha
	Age moyen des vignes (rouge)	26 ans
	Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sure sous-sol argileux
	Orientation des vignes	Nord-sud
	Encépagement rouge	45 % Cabernet Sauvignon 19 % Cabernet Franc 36 % Merlot
	Porte-greffes	3309 et Riparia
	Densité de plantation	3000 et 5500 pieds/ha
	Taille	Guyot double
	Mode de culture	Traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé Lutte raisonnée contre les maladies
	Effeuillement	Manuel et mécanique (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comte Jacques d'ANTRAS
--------------------	------------------------	------------------------