

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2006 élevé en barriques



86/100 : Guide des Vins Gilbert & Gaillard 2010 : “Joli robe rubis. nez fruité mûr aux accents de groseille. En bouche, un vin souple, aux tanins mûrs et fondus. le fruit est ponctué de notes chocolatées plaisantes. un graves typé que l’on ouvrira avec plaisir sur une viande rouge.”

Guide Hachette 2010 page 331 : “ Situé à l’est de Langon sur des coteaux dominant la Garonne, sur un sol de graves faites de gros galets, ce domaine fort ancien figurait déjà sur la carte de Belleyme en 1764. D’une belle couleur rubis foncé, son vin s’annonce par un bouquet expressif évoquant la cerise et la vanille. Jouant la souplesse et la finesse à l’attaque, le palais se fait plus rude en finale. Mais ses tannins permettront d’attendre un an ou deux pour lui laisser le temps de s’arrondir. Pour un fromage à pâte cuite.”

*

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	Oui
	Date et durée des vendanges (manuelles)	21 Septembre 2006 sur 3 semaines (5 Octobre)
	Vinification	4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées Avec ?? délestages/jour pendant ??
	Elevage	?? mois dont ?? en barriques de chêne français renouvelées par tiers
	Assemblage du millésime	Pré assemblage après ??, mois d’élevage, assemblage final après 40 % Cabernet Sauvignon 20 % Cabernet Franc 40 % Merlot
	Production	26 600 bouteilles
	Mise en bouteilles le	10 Mars 2009

*

<i>Vignoble</i>	Superficie de l’exploitation	39 ha d’un seul tenant
	Dont production de Graves rouge	26 ha
	Age moyen des vignes (rouge)	28 ans
	Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	Nord-sud
	Encépagement rouge	45 % Cabernet Sauvignon 19 % Cabernet Franc 26 % 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
	Effeuilage	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
--------------------	------------------------	------------------------