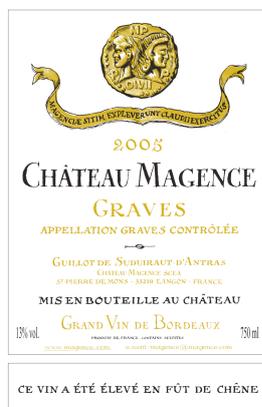


CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2005 élevé en barriques

Médaille de bronze à Mâcon en 2008



1*Guide Hachette 2009 page 344 : “Transmis de génération en génération depuis le 18^{ème}, ce cru est caractéristique du Bordelais...Régulier en qualité, il montre une fois encore son sérieux avec ce vin rubis d’une grande intensité. Baies mûres, vanille, grillé, son bouquet ne laisse planer aucun doute sur sa jeunesse que confirme le palais. Souple et ample, celui-ci est caractéristique des Graves modernes et pourra être servi assez jeune....”

81/100 : Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2009 (à paraître): “ Robe soutenue, nuance grenat. Nez qui s’ouvre à l’aération sur des notes de fruits rouge (framboise, cerise), fond boisé. Attaque ample, évolution plus structurée, marquée par des tanins assez fermes...”

de Benjamin & Jean-Michel Salmon in ‘Le chirurgien dentiste de France’21.04.08 : “...Parmi les différents crus de Graves rouge 2005, nous avons retenu le Château Magence, élevé en barrique de chêne français, d’un excellent potentiel de garde, sa robe rubis s’accompagne d’une grande finesse et d’une certaine puissance...”

Millésime

Vendanges vertes	Oui
Date et durée des vendanges (manuelles)	16 Septembre 2005 sur 3 semaines
Vinification	4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
Elevage	22 mois dont 12 en barriques de chêne français renouvelées par tiers
Assemblage du millésime	Pré assemblage après 9 mois d’élevage, assemblage final après 18 40 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc 45 % Merlot
Production	Env. 26 500 bouteilles
Mise en bouteilles le	19 Mars 2008 (10 800 bt)
Etude analytique	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale Sucre résiduel <2 g/l Collage au blanc d’œuf Filtration

Vignoble

Superficie de l’exploitation	39 ha d’un seul tenant
Dont production de Graves rouge	25 ha
Age moyen des vignes (rouge)	27 ans
Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sur 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.
Effeillage	Traditionnel et mécanique (côté est uniquement)
Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

Coordonnées

(Bordeaux : AOC : Graves)
Château Magence
33210 - Saint Pierre de Mons
Tél : +33 (0)5 56 63 07 05
Fax : +33 (0)5 56 63 41 42

Contact (Propriétaire)

Comte Jacques d’ANTRAS

www.magence.com - email : magence@magence.com

Dépôt à Paris
Château Magence
80 rue Taitbout - 75009 Paris
Fax : + 33 (01) 45 26 64 44
Mobile : + 33 (0) 6 86 86 07 05

- SCEA au capital de 598 500 Euros - RCS Bordeaux B 402 424 477 - SIRET 402 424 477 0001 - APE 011A -