

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 1998 blanc sec Médaille d'argent à Mâcon en 2000

<i>Millésime</i>	Notoriété	: Guides Dussert Gerber, ; Pocket Johnson 2001
	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles)	: 9 septembre 1998
	Durée	: 3 semaines
	Vinification	: 3 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	: 45.000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	:
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,11% - Acidité totale : 3,50 g/l : Sucre résiduel : 1,1 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	: 13 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	: 26 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

