

# CHÂTEAU MAGENCE

## Fiche Technique : Château Magence 2002 rouge



**Notre dégustation du 14 janvier 2008** : Robe rouge rubis à vermillon assez soutenue. Un nez très frais, où les arômes de fruits cuits se mélangent aux notes + épicées. Une bouche ronde et ample. Un vin bouqueté, complexe, de bel équilibre.

**Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2006** page 136 : “**85/100** (vin bien construit, typé, fin et aromatique) : Robe grenat soutenu. Nez plaisant de petits fruits rouges évoquant la griotte. En bouche, un vin friand, souple, fruité, soutenu par une belle acidité. L’ensemble est harmonieux, à la finale persistante. Un millésime de belle facture.”

**Le Guide 2005 des meilleurs vins à petits prix** page 83 : **7/10** Cette propriété, tout au sud de l’appellation, a donné un vin au nez fondu, fruité et assez suave. La bouche offre une jolie texture, du fruit, des tanins fins et de la fraîcheur en finale.”

**Guide Dussert-Gerber 2004**: page. 258: “La cuvée traditionnelle rouge 2002 est **très réussie**, de bouche plus souple aux notes de fruit frais.”



<i>Millésime</i>	Début des vendanges (manuelles) : 24 septembre 2002
	Durée : 3 semaines
	Vinification : 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées
	Élevage : 22 mois en cuves inox thermorégulées
	Assemblage du millésime : pré assemblage après 9 mois d’élevage, assemblage final après
18.	
	- 56 % Cabernet Sauvignon.
	- 18 % Cabernet Franc
	- 26 % Merlot
	Production : 58.600 bouteilles - 5.054 bt
	Mise en bouteille le : 15 & 16 juillet 2004 - 10 août 2009
	Étude analytique : Degré alcoolique: 12,6% - Acidité totale : 3,30 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) : 25 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
	Contact : Comte Jacques d’Antras

