

CHATEAU MAGENCE



Fiche Technique : Château Magence 2000 rouge

Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2004: “83/100: Jolie robe grenat. Nez de fruits mûrs évoquant la groseille, groseille, le cassis. L’attaque en bouche est souple, l’évolution est plus structurée. Un vin qui séduit par sa qualité de fruit de fruit et son équilibre.”

Guide Dussert-Gerber 2004: page. 258 “La cuvée traditionnelle rouge 2000 est très réussie, de bouche plus souple bien entendu, aux notes de fruits frais, très abordable.”

Guide Hubert des Vins 2003: p 389:3 verres : “Nez élégant et finement fruité, bouche tendre et suave, avec des tanins gras et fins pour ce Graves bien vinifié et délicat”.



<i>Millésime</i>	Début des vendanges (manuelles) :	14 septembre 2000
	Durée :	3 semaines
	Vinification :	3 semaines (par cépages séparés en cuves inox thermorégulées)
	Elevage :	20 mois en cuves inox thermorégulées
	Assemblage du millésime :	pré assemblage après 9 mois d’élevage, assemblage final après
18.		- 60 % Cabernet Sauvignon. - 10 % Cabernet Franc - 30 % Merlot
	Production :	77.000 bouteilles
	Mise en bouteille le :	09 août 2002
	Etude analytique :	Degré alcoolique: 12,2% - Acidité totale : 3,00 g/l : Sucre résiduel : 1,6 g/litre - Collage : au blanc d’œuf : Filtration : oui, avant mise en bouteilles



<i>Vignoble</i>	Superficie de l’exploitation :	55 ha
	dont production de Graves rouge :	28 ha
	Age moyen des vignes (rouge) :	23 ans
	Composition du sol :	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes :	nord-sud
	Encépagement rouge :	- 45 % Cabernet Sauvignon. - 39 % Cabernet Franc - 16 % Merlot
	Porte-Greffes :	3309, 101-14 et Riparia
	Densité de plantation :	3.000 et 5500 pieds/ha
	Taille :	Guyot simple et double
	Mode de culture :	traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé lutte raisonnée contre les maladies
	Effeillage :	manuel et mécanique (côté est uniquement)
	Mode de vendanges :	manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.



<i>Coordonnées</i>	Propriétaire :	GUILLOT de SUDIRAUT - d' ANTRAS
	Adresse :	Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.
	Contact :	Comte Jacques d’Antras

