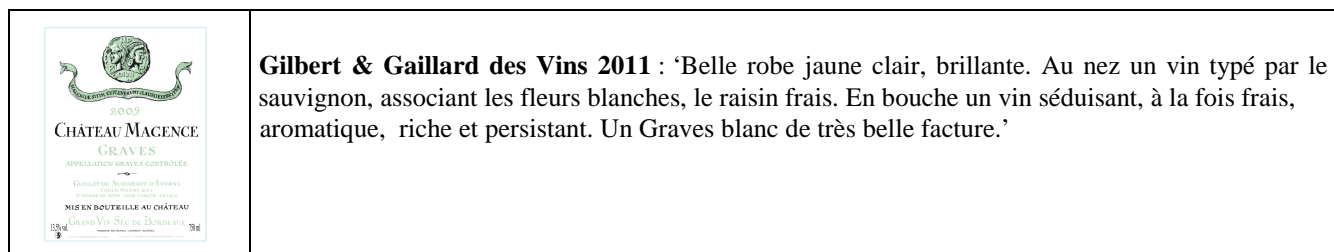


# CHATEAU MAGENCE

## Fiche Technique : Château Magence 2009 blanc

Médaille d'Argent à Bordeaux en 2010



<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles):	7 septembre 2009
	Durée	: 2 semaines
	Vinification	: 2 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 11 mois en cuves inox thermo régulées dont 2 mois sur lies fines.
	Assemblage du millésime	: (après 11 mois d'élevage) - 50 % Sauvignon. - 50 % Sémillon
	Production	: 38.400 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 25 mai 2010
	Certificat d'analyse 'COFRAC'	: Degré alcoolique: 13,5% - Acidité totale : 3,32 g/l : Sucre résiduel : < 2g/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	: 5,3 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	: 20 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
	Effeuillage	: manuel (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

