CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2008 élevé en barriques



Les commentaires de notre œnologue (dégustation du 17 Décembre 2013:

"Ce vin puissant mêle des fruits noirs, des notes de réglisse et de cèdre. Sa bouche riche et concentrée confirme un bon potentiel."

87/100 Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2011: "Robe soutenue, reflets violacés. Nez très exotique aux accents d'épices douces, de citron vert. On revient sur le fruit en bouche avec une structure assez conséquente. Un style frais, tonique, auquel l'élevage apporte une certaine longueur."

P.Kakaviatos Tasty Graves 3 Octobre 2011: "Magence. One of the very best reds of this tasting. It seems to have taken in the limits of the vintage and expressed the best possible wine: plum and cassis fruit, medium intensity, a smooth attack and mid palate, some cherry flavours on the finish, supple tannin. One to buy today." http://www.connectionstowine.com/bordeaux/tasting-notes-graves."

Millésime Vendanges vertes Non

Date et durée des vendanges (manuelles) 06 Octobre 2008 sur 3 semaines

Vinification 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulé&es avec 1

délestage au début de la fermentation alcoolique

Elevage 14 mois dont 1 en barriques de chêne français renouvelées par tiers

Assemblage du millésime Pré assemblage après 12 mois d'élevage, assemblage final après :

55 % Cabernet Sauvignon 10 % Cabernet Franc

35 % Merlot

Production 25500 bouteilles + 572 magnums

Mise en bouteilles le 17 Novembre 2010

Certificat d'analyse COFRAC Degré alcoolique 12,5 % Collage au blanc d'œuf

Sucre résiduel < 2 g/l Filtration avant mise en bouteilles

*

Vignoble Superficie de l'exploitation 39 ha d'un seul tenant

Dont production de Graves rouge 24 ha Age moyen des vignes (rouge) 20 ans

Composition du sol Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux

Orientation des vignes Nord-sud

Encépagement rouge 48 % Cabernet Sauvignon

10 % Cabernet Franc

42 % Merlot

Porte-greffes Gravezac 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

Effeuillage Manuel et mécanique (côté est uniquement)
Mode de vendanges Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

at.

Coordonnées Contact (Propriétaire) Comte Jacques d' ANTRAS

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