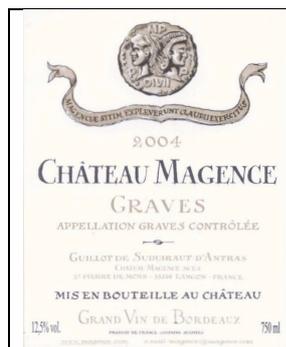


CHÂTEAU MAGENCE



Fiche Technique : Château Magence 2004 rouge

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: oui
	Début des vendanges (manuelles)	: 27 septembre 2004 (sauf essai mécanique sur 2,8ha de merlot)
	Durée	: 2 semaines
	Vinification	: 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 25 mois en cuves inox thermo régulées
	Assemblage du millésime	: pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après
18.		
		- 50 % Cabernet Sauvignon.
		- 10 % Cabernet Franc
		- 40 % Merlot
	Production	: 10.800 bouteilles
	Mise en bouteille le	: 26 mars 2008
	Certificat d'analyse 'COFRAC'	: Degré alcoolique: 12,2% - Acidité totale : 3 g/l
		: Sucre résiduel : 1,6 g/litre - Collage : au blanc d'œuf
		: Filtration : avant mise en bouteille
		❖
<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves rouge	: 25 ha
	Age moyen des vignes (rouge)	: 26 ans
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	: nord-sud
	Encépagement rouge	: - ha Cabernet Sauvignon. - ha Cabernet Franc (dont 3 ha mécanique) - 9,5 ha 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
	Adresse	: Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.
	Contact	: Comte Jacques d'Antras