

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2009



Notes de dégustation du 10/11/2011: Ce vin brillant avec une robe d'un beau rubis foncé. Le nez est intense, cacao avec des notes de confiture de fruits noirs. La bouche est ample, gourmande avec des tanins soyeux, des arômes persistants de confiture de mûre et de cassis finissant sur une note de chocolat praliné

87/100: Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2012 : Robe grenat soutenu. Nez de fruits rouges très mûrs. La bouche est souple, extrêmement fondue. Les fruits rouges sont rapidement relayés de tonalités réglissées et épicées fort plaisantes. Un millésime croquant, équilibré, frais.

*

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	Non
	Date et durée des vendanges (manuelles)	28 Septembre 2009 sur 3 semaines
	Vinification	4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	12 mois en cuves inox thermo régulées
	Assemblage du millésime	En fin de vinification 40 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc 55 % Merlot
	Production	1 ^{ère} mise : 25 916 bouteilles + 1050 demi- bt 2 ^{ème} mise : 26 665 bouteilles
	Mise en bouteilles le	1 ^{ère} mise 18 Novembre 2010 – 2 ^{ème} mise 23 Mai 2011
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 14 % Acidité totale g/l Sucre résiduel < 2 g/l Acidité volatile g/l Collage au blanc d'œuf Total soufre Filtration avant mise en bouteilles

*

<i>Vignoble</i>	Superficie du vignoble	39 ha d'un seul tenant
	Dont production de Graves rouge	24 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	50 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc 45 % Merlot
	Porte-greffes	3309 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
Effeillage	Manuel (côté est uniquement)	
Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale	

*

<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comte Jacques d'ANTRAS
--------------------	------------------------	------------------------