CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique: Château Magence 1999 blanc sec



Notre dégustation du 13 février 2009: Jaune pàle, limpide, clair aux éclats brillants, grande complexité aromatique : citron confit, pomme cuite, cire. La bouche franche, avec du volume et beaucoup de gras confirme la complexité aromatique. finale persistante. Vin Très bien équilibré, dans sa plénitude.

- A boire sur viandes blanches et cuisine asatique pas trop épicée d'ici 3 à 5 ans.
- **Dussert-Gerber 2002**: page 239 " une nouvelle fois bien réussi, nez subtil de fruits frais, alliant rondeur et vivacité. En confiance".

*** Guide 2001 des Vins de Propriété: "Agréable finesse, structure aérienne, nez complexe, bouche pleine d'équilibre, finale longue et linéaire ".

Le Généraliste' du 26.10.2007 n° 2426: "Avec sa note de fumé, typique de ce terroir, cette cuvée fine et racée fait partie du fleuron des grands vins de Graves. Ce millésime à la robe brillante, jaune pale, aromatiq (pêches, agrumes), a une structure équilibrée avec beaucoup de gras....Dépêchez-vous de le découvrir...".

Millésime Début des vendanges (manuelles) : 13 septembre 1999

Durée : 1 semaine

Vinification : 3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées Elevage : 10 mois en cuves inox thermo régulées dont 3 mois sur lies fines.

Assemblage du millésime : (après 6 mois d'élevage) - 56 % Sauvignon.

- 44 % Sémillon

Production : 36.000 bouteilles
Mise en bouteilles le : 15 mai 2000

Etude analytique : Degré alcoolique: 11,97 % - Acidité totale : 3,65 g /l

: Sucre résiduel : 0,8 g/l - Collage : bentonite

: Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles

*

Vignoble Superficie de l'exploitation : 55 ha

dont production de Graves blanc : 11 ha Age moyen des vignes (blanc) : 27 ans

Composition du sol : croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux

Orientation des vignes : nord-sud

Encépagement blanc : - 70 % Sauvignon. (8 ha)

- 30 % Sémillon (3ha)

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 et mécanique (côté est uniquement)

Mode de vendanges : manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.

*

Coordonnées Propriétaire : GUILLOT de SUDUIRAUT - d' ANTRAS

Adresse : Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.

Contact : Comte Jacques d'Antras

*