

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence rouge 2009 élevé en barrique

Médaille de Bronze – Paris 2011



Notre dégustation du 4 janvier 2016 : Un vin frais, fin, ample aux tanins soyeux et puissants. Une belle concentration de notes de griottes et de confiture. A boire jusqu'en 2018

88/100 Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2012 : Robe grenat soutenu. Nez pimpant de fruits mûrs (cerise, groseille) en arrière-plan des notes chocolatées, boisées, discrètes. Bouche élégante, structure polie, tanins soyeux, fruit généreux et persistant. Un beau millésime.

*

Millésime	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	14 mois dont 12 en barriques de chêne français renouvelé par tiers
	Assemblage du millésime	En fin de vinification 60 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc 35 % Merlot
	Production	32 700 bouteilles + 300 demi- bouteilles + 250 Magnums
	Mise en bouteilles le	7 Mars 2012
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale g/l Sucre résiduel < 2 g/l Acidité volatile g/l Collage au blanc d'œuf Total souffre Filtration avant mise en bouteilles

*

Vignoble	Superficie du vignoble	39 ha d'un seul tenant
	Dont production de Graves rouge	22 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
	Effeuilage	Manuel et mécanique (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

Coordonnées	Contact (Propriétaire)	Comte Jacques d'ANTRAS
--------------------	------------------------	------------------------