

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2010 blanc



Notre dégustation du 05 janvier 2012: Jaune très pâle à reflets verts. Nez intense à dominante florale typée tilleul. Bouche perlante, ample et équilibrée évoluant vers des arômes très persistants de pamplemousse.

85/100 Guide Gilbert & Gaillard des vins 2012: Robe jaune pâle. Nez de raisin frais, notes florales, ensemble assez discret. La bouche est charnue, plutôt sur un registre de citron vert, pépin de raisin qui lui confère une certaine vivacité en finale.

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles)	: 06 septembre 2010
	Durée	: 2 semaines
	Vinification	: 2 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 10 mois en cuves inox thermo régulées sur lies fines.
	Assemblage du millésime	: (après 9 mois d'élevage) - 50 % Sauvignon. - 50 % Sémillon
	Production	: 46 000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 25 & 26 Mai 2011
	Certificat d'analyse 'COFRAC'	: Degré alcoolique: 12,5 - Acidité totale : g/l : Sucre résiduel : < 2g/l - Collage : Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles.



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves blanc	: 7 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	: 21 ans
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	: nord-sud
	Encépagement blanc	: - 50 % Sauvignon. - 50% Sémillon
	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 (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