

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2010 vinifié et élevé en barriques



Notre dégustation du 5 Janvier 2013

D'une belle robe jaune soutenu, ce vin puissant mêle des notes de cèdre à un fruit tout en discrétion. La bouche se révèle ample, vive, avec des notes de citron persistantes.

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
	Date et durée des vendanges	2 Septembre 2010 – sur 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) 55 % Sauvignon 45 % Sémillon
	Production	2600 bouteilles
	Mise en bouteilles le	26 Mai 2011
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale 3,78 g/l Sucre résiduel < 2 g/l Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles

*

<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
	dont production de Graves blanc	7 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	20 ans
	Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	Nord-sud
	Encépagement blanc	55 % Sauvignon 45 % Sémillon
	Porte-Greffes	3309 et Riparia
	Densité de plantation	3000 et 5000 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 optimum.

*

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