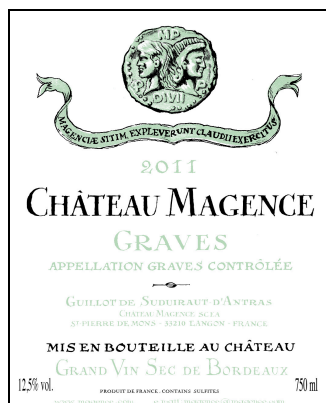


CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2011 blanc



Notes de dégustation du 5 janvier 2013 :

Senteurs de fleurs d'acacia avec des notes subtiles de fruits à chair blanche.
Bouche charnue, grasse et longue.
Un vin plaisant.

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles):	du mercredi 24 août au vendredi 8 septembre
	Vinification	: Traditionnelle, à 18° maximum en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 10 mois en cuves inox thermo régulées sur lies fines.
	Assemblage du millésime	: (après 12 mois d'élevage) - 85 % Sauvignon - 15% Sémillon
	Production	: 29.250 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 21 Octobre 2012
	Certificat d'analyse 'COFRAC'	: Degré alcoolique: 12,5 - Acidité totale : 3 g/l : Sucre résiduel : < 2g/l : Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles.



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves blanc	: 07 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	: 70 % Sauvignon. 30 % Sémillon
	Porte-Greffes	: 3309 et Riparia
	Densité de plantation	: 3.000 et 5500 pieds/ha
	Taille	: Guyot simple pour les sauvignons et à cot pour les sémillons.
	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
	Contact	: Comte Jacques d'Antras