

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2011 vinifié et élevé en barriques



Guide Bettane & Desseauve 2014 p.201 14 ,5/20: “ On aime le côté enveloppant du sémillon vivifié par le sauvignon, les jolis arômes exubérants de fruits exotiques, les nuances de vanille douce, la tenue sur la fraîcheur en finale. ”

87/100 : Guide Gilbert & Gaillard 2013: “Robe jaune clair limpide. Nez plutôt délicat mariant les notes d’agrumes, d’épices douces. La bouche est assez ample et combine expression et richesse. On l’ouvrira avec plaisir sur un poisson en sauce dans 2 à 3 ans.”

Les Echos 2013 n° 123 p.66 “Vin avec un boisé prononcé et une texture grasse qui lui permettent de gagner en finesse. On apprécie la fraîcheur de fin de bouche. 11 euros -14/20”

I. Litwar <http://greatbordeauxwines.com/2013%20harvest%20in%20Bordeaux.html> 2011 white vinified in barrel had fine freshness and acidity, fine complexity, structure and balance as well. New oak gives a discrete touch here, giving this wine more complexity and nuances. Long aftertaste and fine future. 89p. Really well-made and promising wine.”

Sommeliers International : “ Robe jaune pâle, reflets verts. Nez fruité, avec des notes d’agrumes. La barrique est assez présente. Bouche : attaque franche, vive. On retrouve des arômes de citron, avec une légère amertume et une bonne longueur. Accords mets et vins : tartare de saumon aux pomelos. Commentaires : un vin agréable à boire. ”

*

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	Non
	Date et durée des vendanges (manuelles)	du mercredi 24 Août au jeudi 8 septembre 2011
	Vinification	En barriques (dont 50 % de barriques neuves pour les sémillons et d’1 an pour les sauvignon
	Elevage	sur lies fines avec bâtonnage régulier
	Assemblage du millésime	60 % Sauvignon 40 % Sémillon
	Production	3 170 bouteilles
	Mise en bouteilles	22 Octobre 2012
	Certificat d’analyse COFRAC	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale 3g/l Sucre résiduel < 2g/l Collage bentonite Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles

*

<i>Vignoble</i>	Superficie de l’exploitation	26 ha d’un seul tenant
	Dont production de Graves blanc	9 ha.
	Age moyen des vignes (blanc)	17 ans
	Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	Nord-sud
	Encépagement blanc	65 % Sauvignon 35 % Sémillon
	Porte-greffes	3309 et Riparia
	Densité de plantation	3300 et 5000 pieds/ha
	Taille	Guyot simple pour les sauvignon et à cot pour les sémillon
	Mode de culture	Traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé. Lutte raisonnée contre les maladies incluant depuis 2011 des diffuseurs d’ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies du bois. Mobile : un effet sur le mildiou et le stress hydrique.
	Effeuilage	Manuel (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

Coordonnées Contact (Propriétaire) Comte Jacques d' ANTRAS