

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2012

Médaille d'argent au concours des Vins de Bordeaux 2013



86/100 Guide Gilbert & Gaillard 2014 : “Robe or pâle, nez fin, sur les agrumes (pamplemousse, mandarine) sur fond floral (bourgeon de cassis). Bouche tendre, souple, portée par une belle fraîcheur. La matière enrobe agréablement l’acidité. Pourquoi pas sur une paëlla de poissons. ”

		*
<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	Non
	Date et durée des vendanges (manuelles)	19 Septembre 2012 - 7 jours sur 2 semaines
	Vinification	3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	16 mois en cuves inox thermo régulées
	Assemblage du millésime	Avant mise en bouteilles 80 % Sauvignon 20 % Sémillon
	Production	36000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	7 Avril 2014
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 12,5% Acidité totale 3,3 g/l Sucre résiduel < 2 g/l Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles
		*
<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	42 ha d'un seul tenant
	Dont production de Graves blanc	9 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	15 ans
	Composition du sol	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	nord-sud
	Encépagement blanc	80 % Sauvignon 20 % Sémillon
	Porte greffe	3309 et Riparia
	Densité de plantation	3300 et 5000 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 incluant depuis 2011 des d'ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies
diffuseurs du bois.		Mobile : un effet sur le mildiou et le stress hydrique.
	Effeillage	Manuel (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
		*
<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comte Jacques d' ANTRAS