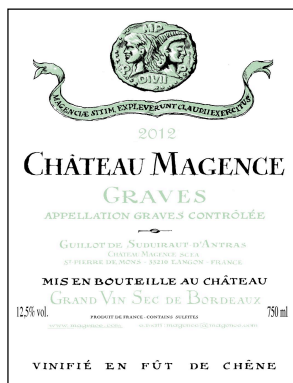


CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2012 vinifié et élevé en barriques Médaille d'Argent au Concours de Bruxelles 2014



86/100 Gilbert & Gaillard des Vins “ Robe jaune clair. Nez riche, boisé vanillé grillé sur fond d’agrumes et de buis. On apprécie la partition aromatique dominée par un boisé de jeunesse et une agréable fraîcheur fruitée. Un style moderne et délicat.”

1* Guide Hachette 2015 p.298 “ Une robe brillante et nette, un bouquet dominé par le fruit : agrumes, ananas, avec des notes de vanille et de fumée. Fraîche et fruitée, l’attaque ouvre sur une bouche fondue et harmonieuse. Du potentiel. ≥2014-2018.”

Influence de la météo : “ Les blancs secs ont été récoltés début septembre, avant les pluies. Les conditions de l’été, sec et doux, avec des nuits fraîches, ont permis de maintenir un état sanitaire parfait et de conserver toute la fraîcheur aromatique. Les rendements sont particulièrement faibles (34 hl/ha), mais la qualité est remarquablement réussie. Après des fermentations assez rapides, les sauvignons s’expriment en intenses notes exotiques et d’agrumes, les sémillons en notes florales. L’élevage sur lies fines permet de fondre la nervosité par l’acquisition de gras et de longueur de bouche. Un grand millésime de sec à Bordeaux! ” <http://www.oenoblogue.com>

Millésime	Vendanges vertes	Non
	Date et durée des vendanges	19 Septembre 2012 – 7 jours sur 2 semaines
	Vinification	En barriques neuves pour le Sémillon et en barriques d’un an pour le Sauvignon
	Elevage	Sur lies fines avec bâtonnage régulier
	Assemblage du millésime	(Après 15 mois d’élevage) 50 % Sauvignon 50 % Sémillon
	Production	3250 bouteilles
	Mise en bouteilles le	07/04/2014
	Certificat d’analyse COFRAC	Degré alcoolique 12,5 % Acidité totale 3,3 g/l Sucre résiduel < 2 g/l
		*
Vignoble	Superficie de l’exploitation	39 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-Greffes	3309 et Riparia
	Densité de plantation	3.300 et 5000 pieds/ha
	Taille	Guyot simple pour les sauvignons et à Guyot double pour les sémillons.
	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 : (mildiou) et le stress hydrique.
	Effeuillage	manuel (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.
		*

Coordonnées Contact (Propriétaire) Comte Jacques d’ANTRAS

(Bordeaux -AOC Graves)
Château Magence
33210 Saint Pierre de Mons
Téléphone: + 33 (0)5 56 63 07 05
Fax : + 33 (0)5 56 63 41 42 - SCEA au capital de 598 500 € - RCS Bordeaux B 402 424 477 - SIRET 402 424 477 00014 - APE 0121Z - Mobile : + 33 (0)6 86 86 07 05

www.magence.com - email : magence@magence.com

Dépôt à Paris
Château Magence
80 rue Taitbout - 75009 Paris
Tél : + 33 (0)1 45 26 64 89