

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2013



83/100 Guide Gilbert & Gaillard des vins 2015 : “Robe or pâle. Nez encore un peu fermé, dévoilant des accents d’agrumes, de fruits exotiques. La bouche confirme la discrétion aromatique sans doute liée à la jeunesse. La matière est élégante et devrait aider à l’émancipation aromatique.”

Influence de la météo : Un millésime arrosé avec une fin de campagne sèche et ensoleillée, qui nous a permis de ramasser les blancs comme les rouges dans de bonnes conditions et à maturité désirée.

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	non
	Date et durée des vendanges	20 Septembre : 8 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 85 % Sauvignon 15 % Sémillon
	Production	34520 bouteilles
	Mise en bouteilles le	11 février 2015
	Certificat d’analyse COFRAC	Degré alc. 12,5 % - Acidité totale 3,9 g/l - Sucre résiduel <2g/litre Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles *
<i>Vignoble</i>	Superficie de l’exploitation	42 ha d’un seul tenant
	Dont Graves blanc	10 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 5 000 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 diffuseurs d’ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies du bois. Mobile : un effet sur le mildiou et le stress hydrique.
	Effeuvillage	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