## CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 1999 rouge élevé en barriques

Médaille de bronze à Mâcon en 2001



Notre dégustation du 15 janvier 2010 : Rubis très légèrement tuilé, la bouche confirme un nez intense de grillé et de fruits rouges confits, beau volume en attaque, tanins un peu fondus et finale persistante. Vin bien équilibré, soyeux. très bon. A boire. Durée de vie : 2- 3 ans.

Guide Dussert-Gerber 2004: page. 258: "Le 99 à dominante de rondeur, ferme en bouche, est très parfumé." Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2003: "81/100: "Robe profonde aux reflets grenats. Le nez affiche une belle netteté avec des arômes de fruits rouges, de violette, de vanille et de coriandre. Une bouche relativement charnue, étoffée, bien encadrée par des tanins encore jeunes, Les arômes s'y expriment pleinement, d'abord sur les fleurs et les épices, puis un peu plus franchement sur le fruit. Doit se fondre un peu."

Concours du Meilleur Sommelier de France 2002: "Robe rubis à reflets et une très légère touche d'évolution, brillante et limpide. Nez plaisant, un fruité encore dominé par un boisé fin et fondu. Rondeur en attaque de bouche assez vite contenue par une fraîcheur agréable qui soutient avec bonheur les nuances fruitées et boisées. Un boisé toasté, grillé et vanillé. Il "bascule" gentiment vers l'évolution (cuir frais), la finale est plaisante sur des tanins fins, serrés... A attendre 2 ou 3 ans. Servir vers 16°C. Accord: viandes légères, grillées ou rôties, volailles..."

Millésime Notoriété : Guides Dussert- Gerber, Pocket Johnson 2003...

Début des vendanges (manuelles) : 17 septembre 1999

Durée : 3 semaines

Vinification : 3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées
Elevage : 22 mois dont 12 en barriques de chêne français renouvelé par tiers
Assemblage du millésime : pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après 18.

42 % Cabernet Sauvignon.12 % Cabernet Franc

- 46 % Merlot

Production : 43.000 bouteilles Mise en bouteille le : 16 août 2001

Etude analytique : Degré alcoolique: 12,70 % - Acidité totale : 3,28 g/l

: Sucre résiduel : 1,5 g/litre - Collage : au blanc d'œuf : Filtration : en début d'élevage et avant la mise en bouteilles

\*

Vignoble Superficie de l'exploitation : 55 ha

dont production de Graves rouge : 28 23,5 ha Age moyen des vignes (rouge) : 21 ans

Composition du sol : croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux

Orientation des vignes : nord-sud

Encépagement rouge : - 41 % Cabernet Sauvignon.

- 18 % Cabernet Franc

- 41 % Merlot

Porte-Greffes : 3309 et Riparia

Densité de plantation : 3.000 et 5500 pieds/ha

Taille : Guyot double

Mode de culture : traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

lutte raisonnée contre les maladies

Effeuillage : manuel et mécanique (côté est uniquement)

Mode de vendanges : manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.

\*

Coordonnées Propriétaire : GUILLOT de SUDUIRAUT - d' ANTRAS

Adresse : Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.

Contact : Comte Jacques d'Antras

\*

(Bordeaux : AOC : Graves) Château Magence 33210 - Saint Pierre de Mons Tél :+33 (0)5 56 63 07 05 Fax :+33 (0)5 56 63 41 42 Dépôt à Paris Château Magence 80 rue Taitbout - 75009 Paris Fax :+ 33 (01) 45 26 64 44 Mobile:+ 33 (0) 6 86 86 07 05