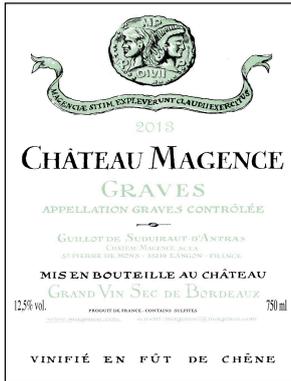


# CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique Château Magence blanc 2013 vinifié et élevé en barriques



**85/100 Gilbert & Gaillard des Vins 2015** : “Robe or clair. Le nez a besoin d’être aéré pour développer des parfums de vanille sur fond citronné. Attaque agréablement acidulée qui ouvre bien le palais. Le bois se fait plus présent ensuite tout en restant équilibré et harmonieux. Du potentiel.”

**1 \* Guide Hachette 2015**

**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	Année exceptionnelle où il n’y a eu que du Sauvignon passé en barriques neuves et en barriques d’un an dans la même proportion 50/50.
	Elevage	Sur lies fines avec bâtonnage régulier
	Assemblage du millésime	Après 10 mois d’élevage – 100 % Sauvignon
	Production	2500 bouteilles
	Mise en bouteilles le	19/09/2014
	Certificat d’analyse COFRAC	Degré alc. 12.5 % - Acidité totale 3,4 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 production de 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.
	Effeuillage	Manuel (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
		*
<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comte Jacques d’ANTRAS