

# CHÂTEAU MAGENCE



## Fiche Technique : Château Magence rouge 1999

**Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2003:** "74/100 : Un Graves doté d'une charpente présente, qui encadre des arômes délicats: petits fruits rouges, noyau de cerise, pointe d'épice."

**Guide Pocket Johnson 2002...**

<i>Millésime</i>	Début des vendanges (manuelles) : 28 septembre 1999
	Durée : 3 semaines
	Vinification : 3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées
	Élevage : 22 mois en cuves inox thermorégulées
	Assemblage du millésime : pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après 18. - 51 % Cabernet Sauvignon. - 20 % Cabernet Franc - 19 % Merlot
	Production : 40.000 bouteilles
	Mise en bouteille le : 16 août 2001
	Étude analytique : Degré alcoolique: 12,14 % - Acidité totale : 3,08 g/l : Sucre résiduel : 1,1 g/litre - Collage : au blanc d'œuf : Filtration : avant mise en bouteilles



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation : 55 ha
	dont production de Graves rouge : 28 ha
	Age moyen des vignes (rouge) : 22 ans
	Composition du sol : croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes : nord-sud
	Encépagement rouge : - % Cabernet Sauvignon. - % Cabernet Franc - % 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
	Effeuilage : manuel et mécanique (côté est uniquement)
	Mode de vendanges : manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.



<i>Coordonnées</i>	Propriétaire : GUILLOT de SUDIRAUT - d' ANTRAS
	Adresse : Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.
	Contact : Comte Jacques d'Antras

