

# CHATEAU MAGENCE

## Fiche Technique : Château Magence Prélude 2016 rouge



\*

### Millésime

Vendanges vertes	Non
Date et durée des vendanges	13 septembre au 17 octobre 2016
Vinification	Traditionnelle, à 26°-28°, par cépages séparés en cuves inox thermo-régulées pendant 3 semaines
Elevage	31 mois en cuves inox
Assemblage du millésime	En fin de vinification 55 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot 05 % Cabernet-Franc
Production	13 888 bouteilles + 1056 magnums
Mise en bouteilles le	28 juin 2019
Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 13,5 % Acidité totale 2,83 g/l Sucres résiduels : < 0,4 g/l
Filtration avant mise en bouteilles	

\*

### Vignoble

Superficie du vignoble	39 ha d'un seul tenant
Dont production de Graves rouge	27 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	50 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc 45 % Merlot
Porte-greffes	3309 et Riparia
Densité de plantation	5500 pieds/ha
Taille	Guyot double
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.
Effeuillage	Pas d'effeuillage pour garder de la fraîcheur
Mode de vendanges	Mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

\*

### Coordonnées

Contact Jean d'ANTRAS