

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2016



<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	non
	Date et durée des vendanges	Du 09 au 20 Septembre
	Vinification	3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	26 mois en cuves inox thermo régulées
	Assemblage du millésime	85 % Sauvignon 15 % Sémillon
	Production	42.500 bouteilles
	Mise en bouteilles le	du 11 au 16 décembre 2017
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 13 % - Acidité totale 3,46 g/l - Sucre résiduel <0,4 g/litre Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles
		*
<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
	Dont Graves blanc	11 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	16 ans
	Composition du sol	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	nord-sud
		65 % Sauvignon 35 % 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.
	Effeuilage	pas d'effeuillage
	Mode de vendanges	mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
		*
<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comtesse Jacques d'ANTRAS