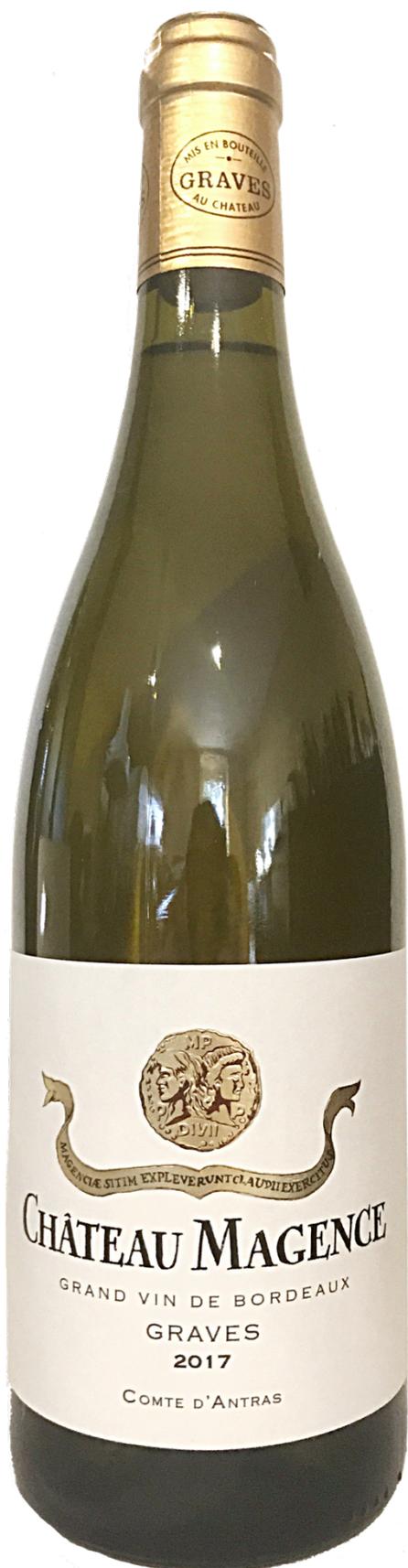


CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2017
90/100 Yves Beck – Lauréat du Trophée des Grands Crus de Graves 2018



Millésime

Vendanges vertes	non
Date et durée des vendanges	Du 03 au 15 Septembre
Vinification	3 semaines en cuves inox thermo-régulées
Élevage	Sur lies fines en cuves inox thermo-régulées
Assemblage du millésime	

80 % Sauvignon
20 % Sémillon

Production	14.000 bouteilles
Mise en bouteilles le	15 avril 2019
Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 13,5 % - Acidité totale : 3,56 g/l Sucre résiduel 0,8 g/l
Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles	

*

Vignoble

Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
Dont production de Graves blanc	11 ha
Age moyen des vignes (blanc)	18 ans
Composition du sol	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
Orientation des vignes	nord-sud
Encépagement blanc	75 % 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 côté 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. Membre du SME de Bordeaux (Système de Management Environnemental) depuis 2015
Effeuilage	Manuel (côté est uniquement)
Mode de vendanges	Manuelles et mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

Coordonnées

Contact Jean d'ANTRAS