

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence Symphonie blanc 2016



<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	non
	Date et durée des vendanges	Du 03 au 20 Septembre
	Vinification	Sauvignons en barriques de 400 litres d'un vin Sémillons en barriques de 400 litres neuves
	Elevage	15 mois dont 11 en barriques dont 6 sur lies fines avec bâtonnage régulier
	Assemblage du millésime	45 % Sauvignon 55% Sémillon
	Production	4.000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 12,5 % - Acidité totale 3,45 g/l – Sucre résiduel 1,5 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 production de 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
	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 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	Manuel (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	Mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
		*
<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comtesse Jacques d'ANTRAS