

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2015 blanc vinifié et élevé en barriques

Médaille Or Concours Mondial du Sauvignon 2017

14/20 Guide Bettane & Desseauve 2017

Jacques DUPONT – Le Point Mai 2016 – 15,5 : “Vinifié en barriques. Poire, pêche blanche, bouche généreuse, saveurs de liquoreux, longueur, parfumé et construit.”



Millésime

Vendanges vertes	non
Date et durée des vendanges	Du 03 au 09 Septembre : 3 jours
Vinification	En barrique set foudres neufs pour les sémillons et d'un vin pour les sauvignons.
Eleveage	Sur lies fines avec bâtonnage régulier
Assemblage du millésime	Après 10 mois d'élevage

60 % Sauvignon
40% Sémillon

Production 3200 bouteilles

Mise en bouteilles le

31 août 2016

Certificat d'analyse COFRAC

Degré alc. 14 % - Acidité totale 3,23 g/l
Sucre résiduel 0,8 g/litre

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)	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 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
Effeillage Manuel (côté est uniquement)	
Mode de vendanges	Mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

Coordonnées

Contact

Jean d'ANTRAS