

# CHATEAU MAGENCE

## Fiche Technique : Château Magence rouge 2018



### *Millésime*

Vendanges vertes	Non
Date et durée des vendanges	24 septembre au 8 octobre 2018.
Mode de vendanges	Mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
Vinification	Traditionnelle, à 26°-28°, par cépages séparés en cuves inox thermo-régulées pendant 3 semaines
Elevage	24 mois dont 18 en barrique renouvelée par 1/3
Assemblage du millésime	En fin de vinification <b>38 % Cabernet Sauvignon</b> <b>32 % Cabernet-Franc</b> <b>05 % Petit Verdot</b> <b>25 % Merlot</b>
Production	<b>24.000 bouteilles + 1056 magnums</b>
Mise en bouteilles le	
Certificat d'analyse COFRAC	Degré alcoolique 13,76 %
Filtration avant mise en bouteilles	Sucres résiduels : 1 g/l

\*

### *Vignoble*

Superficie du vignoble	38 ha d'un seul tenant
Dont production de Graves rouge	23 ha
Age moyen des vignes (rouge)	18 ans
Composition du sol	Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
Orientation des vignes	Nord-Sud
Encépagement rouge	52 % Cabernet Sauvignon 12 % Cabernet Franc 32 % Merlot 4% Petit Verdot
Porte-greffes	3309 et Riparia
Densité de plantation	3000 et 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. 1 <sup>ère</sup> année de conversion bio
Effeuilage	Manuel et mécanique (côté est uniquement)
Mode de vendanges	Mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

\*

### *Coordonnées*

Contact Jean d'ANTRAS