



CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2000 blanc sec

Médaille de bronze à Bordeaux en 2001

Notre dégustation du 13 janvier 2010: jaune clair avec presque un reflet vert, une bouche fraîche, avec beaucoup de vivacité confirme un nez boisé, fumé avec des notes de torréfaction. Vin nerveux, sec, minéral avec assez de gras pour convenir parfaitement à des mets aromatiquement puissants (huîtres, fruits de mer). L'évolution linéaire confirme la dégustation 2009.

Notre dégustation du 13 février 2009: un vin minéral, 'pierre à fusil', jaune pâle, limpide avec de beaux reflets, un bel équilibre et une évolution linéaire. A boire sur fruits de mer (huîtres plates) et poissons avec fondues de légumes ou féculents.

82/100 Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2003: "Robe jaune pâle. Nez engageant, d'abord sur les fleurs (prairie), et à l'évolution des notes agrumes (citron) et fruits blancs (poire). Une bouche harmonieuse, équilibrée et ronde. Les parfums perçus au nez sont bien mis en valeur. Un Graves de bonne facture."

Concours du Meilleur Sommelier de France 2002: "Robe jaune très pâle à reflets argentés et verts, brillante et limpide. Au nez, la fraîcheur domine, elle s'exprime dans un fruité frais d'agrumes, pêche blanche, citron et raisin frais! Une jeunesse pleine de charme. L'attaque en bouche est plaisante avec une sensation de rondeur; un volume moyen avec une agréable évolution vers une fraîcheur rehaussée d'une pointe de vivacité. Les arômes de bouche sont très frais encore nuancés d'agrumes, fleurs blanches, touche minérale. Bonne longueur sur une finale mentholée et citronnée avec un soupçon de vanille. Un vin de plaisir où la finesse l'emporte sur la puissance. A boire aujourd'hui mais on pourra le conserver sans problème. Servir vers 9/10° C Accords: poissons pochés, pibales, cuisses de grenouille provençales, colin sauce citronnée, huîtres de haute mer, crustacés, ventrèche, chèvre ..."

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles)	: 12 septembre 2000
	Durée	: 1 semaine
	Vinification	: 3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	: 10 mois en cuves inox thermo régulées dont 3 mois sur lies fines.
	Assemblage du millésime	: (après 6 mois d'élevage) - 63 % Sauvignon. - 37 % Sémillon
	Production	: 25.900 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 9 juillet 2001
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,39 % vol - Acidité totale : 3,87 g/l
		: Sucre résiduel : 1,6 g/l - Collage : bentonite
		: Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles.



<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves blanc	: 9 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	: 28 ans
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	: nord-sud
	Encépagement blanc	: - 6 ha Sauvignon.
		- 3 ha Sémillon
	Porte-Greffes	: 3309 et Riparia
	Densité de plantation	: 3.000 et 5500 pieds/ha
	Taille	: Guyot double
	Mode de culture	: traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé lutte raisonnée contre les maladies
	Effeuvillage	: manuel et mécanique (côté est uniquement)
	Mode de vendanges	: manuelles avec tri des raisins cueillis à maturité optimum.



<i>Coordonnées</i>	Propriétaire	: GUILLOT de SUDUIRAUT - d' ANTRAS
	Adresse	: Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.
	Contact	: Comte Jacques d'Antras