

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence blanc 2019

Médaille d'or Concours de Bordeaux 2021
90/100 Guide Vert 2024 Revue des Vins de France



<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	non
	Date et durée des vendanges	Du 09 au 20 Septembre
	Vinification	3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
	Elevage	14 mois en cuves inox thermo régulées
	Assemblage du millésime	85 % Sauvignon 15 % Sémillon
	Production	39.000 bouteilles
	Mise en bouteilles le	du 11 au 16 décembre 2020
	Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 14 % - Acidité totale 3,48 g/l - Sucre résiduel 0,6 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 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
		59 % Sauvignon 41 % 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 bio contre les maladies, incluant depuis 2011 des diffuseurs d'ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies du bois. En conversion biologique
	Effeuvillage	pas d'effeuillage
	Mode de vendanges	mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale
		*
<i>Coordonnées</i>	Contact (Propriétaire)	Comtesse Jacques d'ANTRAS