

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2000 rouge élevé en barriques

Médaille de bronze à Mâcon en 2001 - Médailles d'argent à Paris et Mâcon en 2002



Notre dégustation du 15 janvier 2010: Rubis légèrement tuilé, des arômes évolués, frais et épicés (épices verts, mentholés), ses tanins un peu rustiques accompagneront parfaitement une cuisine de terroir.

La revue du Vin de France septembre 2004 Dossier 'Spécial Bonnes affaires! 216 Bordeaux à découvrir' p.83 4 **:** "Jolie matière en attaque pour ce vin drapé dans une superbe robe. Le nez laisse apparaître des notes toastées. La bouche affiche un assez joli caractère, avec de la mâche et une matière de belle expression. Un style complet, typé de son appellation."

Guide Gilbert & Gaillard des Vins 2004: "84/100: Robe grenat sombre, nez de fruits noirs, touche chocolatée, la bouche bien structurée par le bois permet l'expression d'un fruit noir assez intense. Elevage réussi apportant un +."

Guide Dussert-Gerber 2004: page. 258 "Classé 2nd Grand Vin. Une propriété... que je soutiens depuis le premier Guide. Remarquable Graves rouge 2000 élevé en fûts de chêne... un vin charpenté et savoureux, aux tanins riches".

Guide des meilleurs Vins à petits prix 2002: "Ce vaste domaine à la sortie de Langon produit avec régularité des vins de caractère. Très bien vinifié avec son nez mûr et suave, aux arômes fondus et épicés, ce 2000 est marqué par une bouche offrant une texture veloutée et un bel équilibre."

<i>Millésime</i>	Début des vendanges (manuelles)	: 14 septembre 2000	
	Durée	: 3 semaines	
	Vinification	: 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées	
	Elevage	: 22 mois dont 12 en barriques de chêne français renouvelé par tiers	
	Assemblage du millésime	: pré assemblage après 9 mois d'élevage, assemblage final après 18. - 42 % Cabernet Sauvignon. - 06 % Cabernet Franc - 52 % Merlot	
	Production	: 32.000 bouteilles	
	Mise en bouteille le	: 09 août 2002	
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,44% - Acidité totale : 3,13 g/l : Sucre résiduel : 1,7 g/litre - Collage : au blanc d'œuf : Filtration : en début d'élevage et avant la mise en bouteilles.	
	❖		

<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves rouge	: 28 ha
	Age moyen des vignes (rouge)	: 25 ans
	Composition du sol	: croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
	Orientation des vignes	: nord-sud
	Encépagement rouge	: - 46 % Cabernet Sauvignon. - 18 % Cabernet Franc - 36 % Merlot
	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
Effeuillage	: 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
❖		