

CHÂTEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2001 blanc sec

Médaille d'argent à Bordeaux en 2002

Prix des Vinalies Nationales 2002 (union des Oenologues de France)



Notre dégustation du 15 janvier 2010 : robe jaune dorée. Un nez très intéressant, très floral où dominent les arômes d'agrumes (citrons) et fruits exotiques (papaye) que l'on retrouve en milieu de bouche avant une finale équilibrée. A boire d'ici 3 ans à l'apéritif et sur poissons sans sauce, au grill.

1 * au **Guide Hachette 2004** page 333 "Ici, la tradition familiale est fort ancienne... Ce vin paille à reflets verts, né sur un vignoble de 55 ha d'un seul tenant, montre que les décennies n'ont pas atténué la passion : la finesse de ses arômes fruités et floraux s'harmonise avec l'équilibre, l'ampleur et la vivacité du palais pour composer un ensemble savoureux."

79/100 : Guide Gilbert & Gaillard 2004 : "Robe jaune pâle aux reflets verts. Nez timide, discrètement minéral et floral à l'agitation. La bouche est dotée de corpulence et de gras au sein d'une palette aromatique qui reste en retrait."

<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles)	: 17 septembre 2001
	Durée	: 1 semaine
	Vinification	: 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) - 65 % Sauvignon. - 35 % Sémillon
	Production	: 26.700 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 13 juin 2002
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,95% - Acidité totale : 4,35 g/l : Sucre résiduel : 1,1 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	: 09 ha
	Age moyen des vignes (blanc)	: 29 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
Effeuilage	: 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

