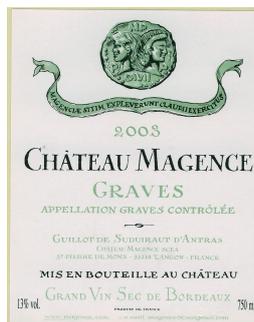


CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Château Magence 2003 blanc sec

Médaille de bronze à Mâcon en 2004



Notre dégustation du 15 janvier 2010: Jaune paille assez soutenu. nez d'agrumes confits, bouche perlante à l'attaque grasse avec un côté acidulé et une sensation de fruit murs. Finale chaleureuse très intéressante. A boire d'ici 2 ans sur des plats élaborés (poissons gras et viandes blanches).
* au **Guide Hachette 2006** page 341 "Frais et fruité (agrumes), il plaira jeune comme dans 2 ou 3 ans".

Guide Dussert-Gerber 2006 page 255 "Très agréable blanc 2003, médaille d'argent à Mâcon, riche en bouquet, harmonieux, aux notes de fruits secs et de petites fleurs. Toujours en confiance. »

Guide Dussert-Gerber 2005 page 262 "...où s'entremêlent des notes d'amande et de bruyère. Excellent rapport qualité-prix. Aucune hésitation. "



<i>Millésime</i>	Vendanges vertes	: non
	Début des vendanges (manuelles)	: 25 août 2003
	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) - 65 % Sauvignon. - 35 % Sémillon
	Production	: 26.650 bouteilles
	Mise en bouteilles le	: 12 juillet 2004
	Etude analytique	: Degré alcoolique: 12,70 % - Acidité totale : 3,5 g/l : Sucre résiduel : <2 g/l - Collage : bentonite : Filtration : après précipitation tartrique et avant mise en bt.

<i>Vignoble</i>	Superficie de l'exploitation	: 55 ha
	dont production de Graves blanc	: 09 ha (
	Age moyen des vignes (blanc)	: 31 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	: Sémillon : Guyot double Sauvignon: Cordon de Royat
	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 SUDIRAUT - d' ANTRAS
	Adresse	: Château Magence - 33210 Saint Pierre de Mons.
	Contact	: Comte Jacques d'Antras

