

Château Magneau

CHATEAU MAGNEAU GRAND VIN



AOC : Graves Rouges

Cépage : Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%

Date de plantation : 35 ans

Densité : 5000 à 6000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Taille : Bordelaise (2 lattes 5-6 yeux)

Exposition : Nord-Ouest / Sud-Ouest

Terroir : Graves profondes permettant un drainage naturel

Mode de culture : Terra Vitis, Agriculture Raisonnée

Vinification : Récolte manuelle et mécanique suivant parcelle, éraflage puis tri manuel. Fermentation alcoolique en cuve inox, température de fermentation 25 à 27°C 2 remontages journaliers avec aération, durée de cuvaison 15 à 18 jours suivant l'année, Ecoulage, jus de Goutte mis en barriques pour effectuer la Fermentation malolactique,

Élevage : En fûts de chêne neufs pendant 12 mois, collage, filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Un bouquet tout en finesse associant les fruits rouges et un délicat boisé. Un vin charpenté, puissant, aux notes toastées. Il dévoile une belle structure veloutée qui demande à s'épanouir d'ici 4 à 5 ans.

Service : 16-17°C

Vieillessement : 5 à 8 ans

Accompagnement : Rôtis, gibiers, viandes en sauce et fromages.

Safra 2011. Tábua de queijos (Gruyère de Savoie, Fromage au lait cru de vache du Pays Basque, Comté, Brebis Basque).

Happy hour em 27/09/2014, no "Bar a Vin", Bordeaux.