

# 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.*