Wijnfiche

Château Magneau blanc - 37,5 cl | Graves Frankrijk (BORDEAUX) — 2020

Domein

Ch. Magneau

Gelegen in het stadje La Brède in het centrum van de Graves streek waar het al sinds eeuwen wordt uitgebaat door de familie Ardurats. Het domein is 40ha groot verspreid over de bergruggen van La Brede en St. Morillon. Sinds 1980 bezit dit château een volledig geklimatiseerde wijnkelder van 1000m² uitgerust met inox kuipen en twee wijnpersen. In 1996 werd hieraan een nieuwe wijnkelder toegevoegd met houten fusten. Een onafhankelijke organisatie “Terra Vitis” waakt over en garandeert de kwaliteit van de productie met respect voor het milieu

Vinificatie

Na de pluk rusten de druiven op lage temperatuur voor 3 dagen, om het maximum aan aroma's eruit te halen. Na fermentatie rijpt de wijn 3 maanden in inox cuves, alvorens op fles te gaan.

Smaak

De witte wijnen van Chateau Magneau zijn erg bloemrijk, fruitig en elegant. Hun expressief en glansrijk boeket evolueert zonder aan intensiteit te verliezen. Licht citroengele toets met een geur van citrusfruit en pompelmoes, samen met lentebloesems. In de mond elegant, krachtig en expressief, uitgesproken sappig, levendig en vol met frisheid in finale die behoorlijk lang blijft hangen.

Gerechten

Vis - Zeevruchten, Aperitief, Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (40%), Sémillon (5%), Muscadelle (45%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6 - 8°C