



Wijnfiche

Château Magneau blanc – Cuvée Julien | 5+1 Promoprijs Graves Frankrijk (BORDEAUX) – 2018

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 700m² 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 manuele pluk en het ontristen volgt een maceratie van 8 tot 12 uur. Dit mengsel wordt geperst en gaat gisten in barriques. Daarna rijpt de wijn op zijn gist voor zeven maanden in barriques, met het terug in suspensie brengen van de gist om de 10 dagen. De helft van deze vaten wordt jaarlijks vernieuwd.

Smaak

Schitterende, gouden kleur met groene schitteringen. In de neus heerlijke malse houttonen opgefrist door het fijne aroma van exotisch fruit (mango en passievrucht), gele perzik en geroosterd brood. Zacht, vettig, rond en romig van smaak. Enorm verfijnde droge witte Bordeaux gemaakt volgens de Terra Vitis-methode.

Te serveren bij

Vis - in roomsaus, Vis - Tarbot, Bouillabaisse, Kaas - zacht, Vis - gegrild, Gevogelte - kalkoen

Algemene info

Type: Witte wijn

Druiven: Sauvignon blanc (40%), Sémillon (60%)

Teeltwijze: Terra Vitis

Te bewaren: "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 8-10°C

