



Wijnfiche

Château Magneau blanc – 37,5 cl | Graves France (BORDEAUX) – 2020

Domaine

Ch. Magneau

Le domaine se compose de plus de 40 hectares de vignes réparties sur les communes de La Brède et Saint-Morillon. Vingt cinq hectares sont plantés en blanc et seize en rouge. Le sol, à dominante de graves profondes, est idéalement situé sur des croupes bien exposées donnant des vins blancs secs très racés et des vins rouges d'une finesse incomparable. Le Château Magneau dispose d'un vaste chai de plus de 1000 m², entièrement climatisé, équipé d'une importante cuverie en inox et de deux pressoirs ainsi que d'un dispositif de régulation thermique maîtrisant parfaitement les températures de fermentations.

Vinification

Récolte manuelle et mécanique suivant parcelle, pressurage de la vendange, débourbage à froid (7°C) puis stabulation liquide à froid (7-10°C) pendant 2 à 3 jours afin d'extraire le maximum d'arômes. Fermentation alcoolique effectuée entre 16 et 18° C grâce à la régulation. Stabilisation des vins en décembre. Elevage : En cuves inox pendant 3 mois, puis mise en bouteille en février.

Dégustation

Les vins blancs du Château Magneau sont très floraux, fruités et élégants. Leur bouquet expressif et glorieux évolue sans perdre en intensité. Légère touche jaune citron avec un parfum d'agrumes et de pamplemousse. Éléphant, puissant et expressif en bouche, nettement juteux, vif et plein de fraîcheur dans la finale qui dure longtemps.

Mets adaptées

Fruits de mer | Apéritif | Plats froids

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6 - 8°C

Profil de goût: Aromatique frais

