



Wijnfiche

Château Magneau blanc - Cuvée Julien | Graves France (GRAVES) – 2023

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

Après des vendanges manuelles et un égrappage, une macération de 8 à 12 heures suit. Cet assemblage est pressé et fermenté en barriques. Le vin est ensuite élevé sur ses levures pendant sept mois en barriques, avec un bâtonnage sur lies tous les 10 jours. La moitié de ces barriques sont renouvelées annuellement.

Dégustation

Robe dorée brillante aux reflets verts. Au nez, de délicieuses notes boisées tendres rafraîchies par le fin parfum de fruits exotiques (mangue et fruit de la passion), de pêche jaune et de pain grillé. Doux, gras, rond et crémeux au goût. Bordeaux blanc sec très raffiné élaboré selon la méthode Terra Vitis.

Mets adaptées

Poisson - sauce crème | Bouillabaisse | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc, Sémillon

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex boisé

