Wijnfiche

Château Magneau rouge | Graves France (GRAVES) — 2022

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

Waar de oogst deels handmatig en deels machinaal wordt uitgevoerd, is de triage wel volledig handmatig. Opvoeding gedurende 12 maanden op houten vaten waarvan 1/3de nieuw. Botteling 18 maanden na de oogst.

Dégustation

Ce vin rouge présente un nez raffiné aux arômes de cerise, de vanille et de bois délicat. En bouche, il séduit par son équilibre, avec des saveurs de fruits rouges et une pointe de poivre. La finale est élégante et dotée d'une belle structure.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (45%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +5-7
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

