

# Château MAGONDEAU



**Appellation :** Bordeaux A.O.C.

**Production :** environ 7000 bouteilles par an.

**Sol :** coteaux et plateaux de sol argilo-calcaire sur un sous-sol calcaire à astéries.

**Cépages :** 100% Merlot.

**Taille :** guyot.

**Age moyen du vignoble :** 15 ans.

**Densité de plantation :** 5000 pieds/hectare.

**Concentration et maturité :** effeuillage manuel ou mécanique et éclaircissage.

**Récolte :** vendange mécanique et éraflage total, et tri de la récolte.

**Durée de cuvaison :** 10 jours minimum.

**Température de fermentation :** de 26 à 28 °C. Thermorégulation double flux entièrement automatisée.

**Type de cuves :** inox ou ciment revêtu d'une peinture alimentaire époxy.

**Collage :** aux blancs d'œufs.

**Vieillessement :** en cuve inox ou ciment pendant 6 à 8 mois.

**Dégustation :** vin rond, souple et fruité.

**Harmonie :** facile à associer à tout type de mets.



**Appellation :** Bordeaux A.O.C.

**Production :** about 7000 bottles per year.

**Soil :** Slopes and plateaus with clay and limestone soil on a clay sub-soil.

**Vine varieties :** 100 % Merlot Noir.

**Pruning :** guyot.

**Average age :** 15 years.

**Density of plantation :** 5000 vine stocks per hectare.

**Yield and maturity control :** thinning out of leaves and "green harvest".

**Harvest :** mechanical harvest, total destemming and sorting of grapes.

**Vatting time :** about 10 days.

**Temperature of fermentation :** 26 to 28°C automatically thermo regulated.

**Type of vats :** Stainless steel or cement vats.

**Fining :** with whites of eggs.

**Ageing :** in cement vats during 6 to 8 months.

**Wine tasting :** round and fruity wine.

**Harmony :** it can be served in any circumstances.