

Château MAGONDEAU



Appellation : Fronsac A.O.C.

Production : environ 40000 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 : 40 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 : 21 jours minimum.

Température de fermentation : de 28 à 33 °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 16 à 18 mois.

Dégustation : vin corsé, coloré, charnu, franc de goût, avec des arômes de fruits rouges et une saveur légèrement épicée. Vin de très bonne garde.

Harmonie : gibier, viandes rouges, fromages.



Appellation : Fronsac A.O.C.

Production : about 40000 bottles per year.

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

Vine varieties : 100 % Merlot.

Pruning : guyot.

Average age : 40 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 : at least 21 days.

Temperature of fermentation : 28 to 33°C automatically thermo regulated.

Type of vats : Stainless steel or cement vats.

Fining : with whites of eggs.

Ageing : in cement vats during 16 to 18 months.

Wine tasting : franc, robust, coloured and fleshy wine, with red fruits aromas and a lightly spicy taste.

Harmony : game, red meats and cheeses.