

Passion

de
MAGONDEAU

Appellation : Fronsac A.O.C.

Production : environ 6000 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 : 45 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 : 30 jours.

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 barrique pendant 17 mois : 2/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin.

Dégustation : ce vin se distingue par sa superbe palette aromatique, sa rondeur et sa grande finesse en bouche.

Harmonie : gibier, viandes rouges, fromages.

Citations : Guide Hachette, Revue des Vins de France.



Appellation : Fronsac A.O.C.

Production : about 6000 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 : 45 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 : 30 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 oak barrels during 16 months, with 2/3 new barrels and 1/3 barrels one year old.

Wine tasting : its superb wealth of aromas, fullness and great elegance on the palate make it a wine of distinction.

Harmony : game, red meats and cheeses. Very pleasant for aperitif.

Quotations : Guide Hachette, Revue des Vins de France.