



Wijnfiche

Château Magneau blanc – Cuvée Julien | Graves FRANKRIJK (GRAVES) – 2021

Domein

Ch. Magneau

Gelegen in het stadje La Brède in het centrum van de Graves streek waar het al sinds eeuwen wordt uitgebaat door de familie Ardurats. Het domein is 40ha groot verspreid over de bergruggen van La Brede en St. Morillon. Sinds 1980 bezit dit château een volledig geklimatiseerde wijnkelder van 1000m² uitgerust met inox kuipen en twee wijnpersen. In 1996 werd hieraan een nieuwe wijnkelder toegevoegd met houten fusten. Een onafhankelijke organisatie "Terra Vitis" waakt over en garandeert de kwaliteit van de productie met respect voor het milieu

Vinificatie

Na de manuele pluk en ontstelen van de druifjes volgt een inwekingsperiode van 8 - 12 uur. Nadien wordt het druivensap geperst en start de vergisting in 'barriques' (eikenhouten vaten). Vervolgens verblijft de wijn nog 7 maanden op houten vaten waarvan 50% nieuw hout en 50% hergebruikt hout. In de maanden juni en juli wordt de wijn tenslotte gebotteld.

Smaak

Schitterende, gouden kleur met groene schitteringen. In de neus heerlijke malse houttonen opgefrist door het fijne aroma van exotisch fruit (mango en passievrucht), gele perzik en geroosterd brood. Zacht, vetzig, rond en romig van smaak. Enorm verfijnde droge witte Bordeaux gemaakt volgens de Terra Vitis-methode.

Gerechten

wit vlees | Vis - roomsaus | Bouillabaisse | Gevogelte - kalkoen

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (50%), Sémillon (50%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

