



Wijnfiche

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

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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande blanche | Poisson - sauce crème | Bouillabaisse | Volaille - Dinde

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Complex boisé

