

Château Magneau rouge | Graves France (GRAVES) – 2019

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

Récolte manuelle et mécanique avec tri manuel. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois avec 1/3 de barriques neuves. Mise en bouteille 18 mois après la récolte.

Dégustation

Un nez aux notes de fruits rouges, un vin rond et charnu, fin et aromatique. Ses élégants arômes aux tanins bien fondus accompagnent une entrecôte aux sarments, les viandes rouges, fromages.

Mets adaptées

Agneau | Barbecue | Gibier | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (5%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-17 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants



