



CHÂTEAU

Magrez Fombrauge

Le Blanc du Château Magrez Fombrauge est un vin rare issu de vignes situées sur la commune de Saint Christophe des Bardes, en plein coeur de l'un des plus beaux terroirs de Saint-Emilion. Les sols de calcaire à astéries révèlent toute la richesse aromatique et la subtile minéralité de cet assemblage de Sémillon, Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Bordeaux

Lieu : Saint Christophe des Bardes

Superficie : 2,20 hectares

Encépagement : 30% Sémillon, 50% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris

Age des vignes : 17 ans

Densité de plantation : 6 500 pieds par hectare

Nature du sol : argilo-calcaire sur socle calcaire à astéries

Mode de conduite du vignoble :

- Enherbement naturel
- Eclaircissage début juillet
- Eclaircissage des 2 côtés début septembre, suivi d'un éclaircissage pour ne garder que les meilleurs raisins

Vinification :

- Tri sévère à la vigne
- Récolte manuelle en petites caquettes
- Pressurage lent de la vendange avec un pressoir pneumatique
- Débourbage à froid pendant 24 heures
- Stabulation liquide à froid de 5 jours
- Fermentation alcoolique: une partie en cuves ciment ovoïde dernière génération, une partie en barriques neuves entre 16°C et 20°C pendant environ 15 jours
- Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois avec bâtonnage des lies 1 à 2 fois par semaine
- Aucun soutirage jusqu'à l'assemblage final avant mise en bouteille

Mise en bouteille : Printemps 2020

Date de vendange : du 12 au 19 septembre 2019

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2019

50% Sauvignon Blanc,
20% Sauvignon Gris,
30% Sémillon



Bernard Magrez

Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.