

# CHATEAU MAGENCE

## Fiche Technique : Au Gré des Vents blanc

90/100 Guide RVF 2024

Au Gré des Vents est un clin d'oeil à la passion familiale pour la montgolfière héritée de mon père. Elle symbolise la liberté et la légèreté à l'image de cette cuvée élaborée en Vin de France. Liberté n'est pas synonyme de laisser aller. La réglementation des Vins de France nous permet quelques « twists » par rapport aux AOC, comme de jouer avec les assemblages de millésimes.

Elaboré avec les raisins du château Magence, Au Gré des Vents est un vin droit, vif et sur la fraîcheur des zestes d'agrumes (citron). Le Sauvignon (70%) apporte fraîcheur et vivacité et le Sémillon (30%) le structure et lui donne du volume.

Respectueux de son sol, Château Magence termine sa conversion bio en août 2023.



### Vin

Vendanges vertes	non
Vinification	3 semaines par cépages séparés en cuves inox thermo régulées
Elevage	En cuves inox thermo régulées
Assemblage	Avant mise en bouteilles 70 % Sauvignon 30 % Sémillon
Production	22700 bouteilles
Certificat d'analyse COFRAC	Degré alc. 13,5 % - Acidité totale 4.53 g/l – Sucre résiduel 0.70g/litre
Filtration après précipitation tartrique et avant mise en bouteilles	

\*

### Vignoble

Superficie de l'exploitation	39 ha d'un seul tenant
Dont Graves blanc	11 ha
Age moyen des vignes (blanc)	18 ans
Composition du sol	croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux
Orientation des vignes	nord-sud
Encépagement blanc	75 % Sauvignon 35 % Sémillon
Porte-Greffes	3309 et Riparia
Densité de plantation	3 300 et 5 000 pieds/ha
Taille	Guyot simple pour les sauvignons et à cot pour les sémillons
Mode de culture	Traditionnel : travail du sol et enherbement naturel maîtrisé. Lutte raisonnée contre les maladies, incluant depuis 2011 des diffuseurs d'ondes sonores pour une lutte naturelle contre les maladies du bois.
Effeillage	manuel (côté est uniquement)
Mode de vendanges	mécaniques avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

\*

**Coordonnées** Contact Jean d'ANTRAS