

CHATEAU MAGENCE

Fiche Technique : Au Gré des Vents rouge 92/100 Guide RVF 2026

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, frais, sur les aromatiques de fruits rouges élevé uniquement en cuve inox.

Le Cabernet-Sauvignon (45%) apporte la fraîcheur et les tanins fins, le Cabernet-Franc (15%) le fruit et la brillance et le merlot la rondeur

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

*



Vin

Vendanges vertes

Non

Vinification

Traditionnelle, à 26°-28°, par cépages séparés en cuves inox thermo-régulées pendant 3 semaines

Elevage

31 mois en cuves inox

Assemblage du millésime

En fin de vinification

55 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

05 % Cabernet-Franc

Production

13 888 bouteilles + 1056 magnums

Certificat d'analyse COFRAC

Degré alcoolique 13,5 % Acidité totale 2,83 g/l

Sucres résiduels : < 0,4 g/l

Filtration avant mise en bouteilles

*

Vignoble

Superficie du vignoble

39 ha d'un seul tenant

Dont production de Graves rouge

27 ha

Age moyen des vignes (rouge)

21 ans

Composition du sol

Croupe silico-graveleuse sur sous-sol argileux

Orientation des vignes

Nord-Sud

Encépagement rouge

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

45 % Merlot

Porte-greffes

3309 et Riparia

Densité de plantation

5500 pieds/ha

Taille

Guyot double

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

Pas d'effeuillage pour garder de la fraîcheur

Mode de vendanges

Mécanique avec tri des raisins cueillis à maturité optimale

*

Coordonnées

Contact

Jean d'ANTRAS