



CHATEAU HAUT MAGINET

AOC BORDEAUX



HISTORIQUE :

Situé au cœur du village de Soussac, sur des coteaux parmi les plus hauts de Gironde, Château Haut-Maginet est dans la famille Jolivet depuis 4 générations. Un travail minutieux et une culture raisonnée sont apportés au vignoble, dans le respect des traditions et la préservation de la nature.

TERROIR :

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

20 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Sauvignon.
20% Muscadelle.
20% Sémillon.

CULTURE :

Enherbement, amendement organique, vendanges vertes, suivi parcellaire.

Rendement : Entre 45 et 55 hl / ha. Densité de plantation : 2500 pieds/ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne et au chai.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification parcellaire en cuves inox thermo-régulées.

Macération pelliculaire.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 10 / 12 °C.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le vin accompagnera parfaitement les crustacés, fruits de mer, poissons grillés et fondue savoyarde.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2018 :

Or Gilbert & Gaillard

