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 :

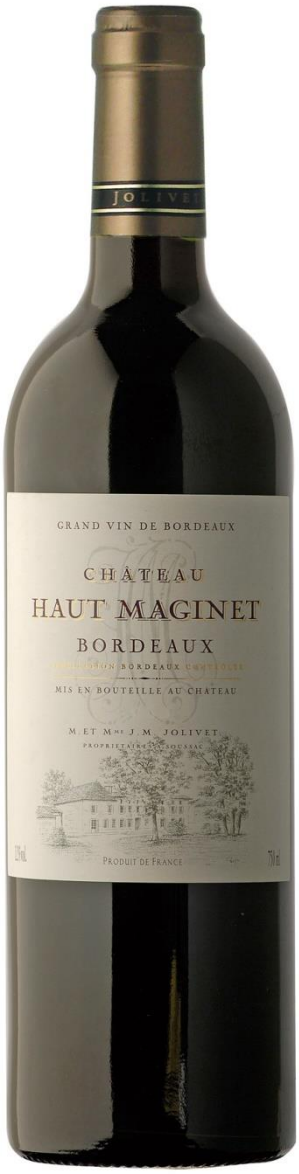
30 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.
20% Cabernet Sauvignon.
20% Cabernet Franc.

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 traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.
Cuvaison de 3 semaines minimum.

Mise en bouteilles au Château.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.
Le produit s'accorde avec des viandes : Charcuterie, rôti de bœuf, viandes blanches grillées, magret de canard, plateau de fromages.

RECOMPENSES :

MILLESIME 2018 :
Or Gilbert & Gaillard

MILLESIME 2016 :
Or Bordeaux
Or Féminalise
Or Gilbert & Gaillard.









UNION DES CAVES DU MEDOC - 21 Avenue de Soulac - 33480 Listrac-Médoc – FRANCE
T : +33 556 58 03 73 - F : +33 556 58 07 22
ucm@medoc-export.com
www.medoc-export.fr