

Passion de MAGONDEAU



Appellation	FRONSAC A.O.C.
Name	S.C.E.V. Vignobles GOUJON & Fils
Adresse	1 Le Port – 33141 SAILLANS – France Tel 05 57 84 32 02 – Fax 05 57 84 39 51
Email	contact@chateaumagondeau.com
Site	www.chateaumagondeau.com
Produktion	Etwa 6000 Flaschen pro Jahr.
Boden	Berggrücken und Hochebene mit Ton- und Kalkboden.
Rebsorten	100 % Merlot
Beschneiden des Weinstocks	Guyot
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	45 Jahre
Pflanzungsdichte	5000 Rebstöcke pro Hektar
Der Ertrag und die Reife	Unser Ertrag und die Reife unserer Ernte haben wir durch folgende Maßnahmen unter Kontrolle: Entlauben der Trauben und Auslichtung der Trauben.
Weinlese	Mit der Erntemaschine und Totalabbeeren. Zusätzlich wird die Ernte manuell sortiert bevor sie in Tanks abgefüllt wird.
Maischegärungszeit	3 Wochen minimal
Gärungstemperatur	28 bis 33°C. Die Gärungstemperatur wird automatisch durch unsere doppelte Thermoregulierung (kalt und warm) kontrolliert. Alle unsere Behälter sind damit ausgerüstet.
Tanks	Rostfreiem Stahltank oder verkleidetem Zementtank
Schönungsmittel	Eiweiß
Weinausbau	Im Eichenfass (2/3 neue und 1/3 ein Jahr alt Fässer) 17 Monate lang.
Weinprobe	Der Wein besitzt ein wunderbares Aromaspektrum und zeichnet sich durch Weichheit und viel Finesse am Gaumen aus.
Harmonie	Dieser Wein paßt gut zu Wildbret, Rind- oder Lammfleisch, Käse.
Zitate	Guide Hachette, Revue des Vins de France
Distinctions	2005: Bronzemedaille Concours des Vins d'Aquitaine 2007 ★★ Guide Hachette 2009