

C h â t e a u

M A G O N D E A U

Propriété familiale française depuis 1933



Equilibre

Structure

Elegance

Garde

FRONSAC A.O.C.

100% Merlot

Production

30 000 bouteilles par an

Sols argilo-calcaires

5 000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification

Période de macération: minimum 21 jours

Température de fermentation de 28 à 33°C

Collage aux blancs d'œuf

Elevage

12 mois en barriques de chêne français. Un tiers des barriques est renouvelé chaque année.

Dégustation

Couleur rubis avec des reflets grenat.

Au nez, des notes de fruits noirs et d'épices bien développées, ainsi que des arômes de grillé et de torrification.

Vin bien structuré avec des tannins puissants et un bon potentiel de vieillissement.

Accords Mets-vin

Poisson, Viande grillée, Volailles avec une chair onctueuse et grasse. Entrecôte ou rôti et gibier à plumes. Fromage de brebis ou Comté

Dessert aux fruits rouges ou noirs.

« Des arômes de zan et de cerise croquante confère une belle fraîcheur à l'expression aromatique de ce vin svelte et élané. Bel équilibre. » - *Revue des Vins de France*

« Nez toasté, fruits rouges mûrs, bouche ronde, souple, tannins ronds, réglissé en finale ; vin de caractère, tendu et garni » - *Le Point*

« Super-ripe black cherry and chocolate nose, dense, serious, very concentrated and spicy. Succulent and lingering finish. » - *Decanter*

Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

« Duftet nach Beeren, Kabanossi, Brotkruste und Malz, saftig-erdig-würzig, präsent Tannine, gute Länge, passt auf jede Tafel » *Weinwirtschaft.*

Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles

Médaille d'Argent Decanter World Wine Awards

Guide Hachette 2016

Médaille d'Or Berliner Wein Trophy