

C h â t e a u

M A G O N D E A U

Propriété familiale française depuis 1933



Equilibre

Fruit

Rondeur

Plaisir

BORDEAUX A.O.C.

100% Merlot

#### Production

7 000 bouteilles par an

Sols argilo-calcaires

5 000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 20 ans

#### Vinification

Période de macération : au moins 10 jours

Température de fermentation de 26 à 28°C

Collage au blanc d'œuf

#### Elevage

16 à 18 mois en cuves inox et ciment.

#### Dégustation

Couleur pourpre

Rond, fruité

Facile à boire en toute occasion.

#### Accords mets-vin

Toutes sortes de mets.

“ Coup de cœur » - VINO GUSTO 2015

« Très bon » - VINO Magazine

Médaille d'Argent Concours des Vins des Vignerons  
Indépendants