

C h â t e a u

M A G O N D E A U

Propriété familiale française depuis 1933



Equilibre Complexité Rondeur Tannins soyeux

FRONSAC A.O.C.
100% Merlot

Production

7 000 bouteilles par an
5 000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 45 ans
Sols argilo-calcaires

Vinification

Période de macération : 30 jours
Température de fermentation de 28 à 33°C
Collage au blanc d'œuf

Elevage

17 mois en barriques de chêne français dont
2/3 de neuves

Dégustation

Jolie couleur pourpre sombre
Au nez différents arômes de fruits et de fleurs
comme la violette. Charnu avec une grande
complexité aromatique en bouche, un fruit
rond et généreux, des tannins ronds et soyeux
et une finale persistante.

Accords mets-vin

Sanglier, perdreau, faisau, caille.
Entrecôte grillée aux sarments de vignes.
Turbot, Lotte ou Lamproie.
Fromages doux. Tarte au chocolat

91/100

« A ripe and classic nose of cigar box and graphite, with some florality. Medium-boddied, it is stylish and graceful with delicious, well-expressed red fruits and some herbal notes, very aromatic and very long. Here is a serious wine that sings. Drink 2016-2035 » - Decanter Juni 2016

Top-Qualität

innerhalb der Klasse

„Dunkler, warmer Typ mit sehr guter Balance zwischen Säure und Tannin; würzige und ledrige Noten, dunkle Süßkirsche, hat Klasse und Wucht“ - Weinwirtschaft

15,5/20

“Big but surprisingly balanced wine. Dark fruit with a minerally freshness on the nose and palate. Firm but polished tannins. Length and persistence” - James Lawther

100 Bordeaux für jeden Anlass – Markus Del Monego
“Klassiker: Saftig mit Brombeere, Cassis und Kirschen im Bouquet, zarter Rauch und Kakao”

Médaille d'Or Berliner Wein Trophy
Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles
Médaille d'Argent Mundus Vini