



**CONCOURS DE BORDEAUX**  
Château Magondeau 2013 Fronsac AOC  
Gold Medal



**CONCOURS DES VINS DES VIGNERONS INDEPENDANTS DE FRANCE**  
Château Magondeau 2013 Fronsac AOC  
Silver Medal



**CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS**  
Château Magondeau 2012 Fronsac AOC  
Silver Medal



**GUIDE HACHETTE 2015**  
Château Magondeau 2011 Fronsac AOC  
« Après dix-huit mois de cuve, ce fronsac offre un bouquet plaisant de fruits rouges agrémenté d'une touche florale. Un caractère fruité que prolonge un palais souple, rond, aux tannins aimables. »



**LE POINT**  
Dégustation des primeurs 2011 par Jacques Dupont  
Château Magondeau 2011 Fronsac AOC  
14/20  
« Violette, réglisse, bouche vive, tendue, serrée, matière généreuse, bien équilibrée, demande à se fondre mais prometteur, beau fruit. »



**DECANTER**  
DWWA 2013  
Château Magondeau 2010 Fronsac AOC  
Bronze Medal  
« Touch gamey with red fruit and floral notes, powerful and mouth filling, quite tannic with a vibrant, refreshing finish. »



**BERLINER WEIN TROPHY**  
Château Magondeau 2010 Fronsac AOC  
Silver Medal



**LE POINT**  
Dégustation des primeurs 2010 par Jacques Dupont  
Château Magondeau 2010 Fronsac AOC  
14/20  
« Fermé, bouche ronde en attaque, assez tannique ensuite, bonne matière, tendu, serré. »



**WEINWIRTSCHAFT**  
PROWEIN 2012 : WINE OF ORIGIN  
Château Magondeau 2009 Fronsac AOC  
★



**WEINWIRTSCHAFT**  
**FRANCE 2012**  
**Château Magondeau 2009 Fronsac AOC**  
**87/100**



**CONCOURS DE BORDEAUX**  
**Château Magondeau 2008 Fronsac AOC**  
**Gold Medal**



**CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS**  
**Château Magondeau 2006 Fronsac AOC**  
**Silver Medal**



**LE POINT**  
*Dégustation des primeurs 2005 par Jacques Dupont*  
**Château Magondeau 2005 Fronsac AOC**  
**14,5/20**  
*« Nez ouvert, violette, fruits noirs, réglisse. Bouche solide, texturée, gourmande, avec des notes de cachou, très friande. »*



**CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS**  
**Château Magondeau 2005 Fronsac AOC**  
**Bronze Medal**



**CHALLENGE INTERNATIONAL DES VINS BLAYE**  
**Château Magondeau 2003 Fronsac AOC**  
**Bronze Medal**



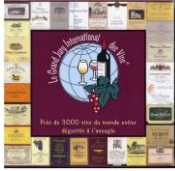
**LE POINT**  
*Dégustation des primeurs 2003 par Jacques Dupont*  
**Château Magondeau 2003 Fronsac AOC**  
**14/20**  
*N'est pas boisé du tout, mais tout aussi musclé.*



**VINO MAGAZINE – N°6 – JUIN 2003**  
**LES MEILLEURS BORDEAUX « PRIMEURS 2002 » :**  
**Château Magondeau 2002 Fronsac AOC**  
**“ Très bon ”**



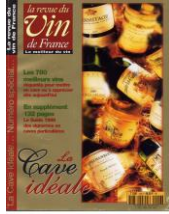
**CHALLENGE INTERNATIONAL DES VINS BLAYE**  
**Château Magondeau 2000 Fronsac AOC**  
**Bronze Medal**



**GRAND JURY INTERNATIONAL DES VINS 2002 :**

**Château Magondeau 1997 Fronsac AOC**

★★★



**REVUE DES VINS DE FRANCE - N°426 - NOVEMBRE 1998**

**LA CAVE IDEALE :**

**Château Magondeau 1996 Fronsac AOC**

*« La robe s'avère soutenue et brillante, le nez complexe évoque la truffe et les herbes coupées. La bouche dévoile une belle chair mûre, élégante et fondue. Son bel équilibre et sa gourmandise en font un vin à boire, sans se presser, sur six ou sept ans. »*



**GUIDE HACHETTE 1999**

**Château Magondeau 1995 Fronsac AOC**

*« Cette propriété familiale a réussi un 95 à la robe rubis profond, au bouquet naissant de pruneau, de réglisse, et aux tanins souples et fruités »*



**GUIDE HACHETTE 1998**

**Château Magondeau 1994 Fronsac AOC ★**

*« Ayant été élevé uniquement en cuve, ce vin est marqué par des arômes complexes de fruits(cassis, framboise), d'épices et de sous-bois. Ample et chaleureux, les tanins sont équilibrés et laissent une sensation de fraîcheur et d'harmonie en fin de bouche. Une bouteille de garde, à boire dans trois à huit ans. »*



**GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS DE FRANCE 1997**

**Château Magondeau 1994 Fronsac AOC**

*« Vin de jolie robe, au nez intense de petits fruits mûrs, bien fait aussi dans les millésimes 93 et 90 »*