



CHÂTEAU MAGNOL 2020 CRU BOURGEOIS



INTRODUCTION:

*"Château Magnol est l'incarnation de l'élégance, à la fois soyeux et exquis".
Laurent Prada, B&G Head Winemaker.*

PRODUCTION:

Appellation: Appellation Haut-Médoc Contrôlée.

Région: Vignoble proche de Bordeaux, situé sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde.

Cépages: 49% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Sol: Sablonneux et graveleux.

Climat: Océanique, tempéré et humide.

Viticulture: Propriété de 31 hectares. Rendements limités, conduite manuelle du vignoble, sélection minutieuse et interférence minimum lors du processus naturel de maturation des raisins.

Vinification: Eraflage et foulage des raisins – fermentation alcoolique conduite à 30°C avec délestage et remontage quotidien - contrôle des températures et apport d'oxygène - longue macération (3 semaines) – fermentation malolactique – élevage en barriques (30% de bois neuf) pendant 12 mois.

DÉGUSTATION:

Couleur: Rouge cerise profond et brillant aux reflets violets intenses.

Nez: Explosif, riche et complexe mêlant des arômes de fruits noirs (cassis, griotte, mûre) à de belles notes épicées, vanillées et mentholées.

Palais: Harmonieux, explosion de fruits, charnu, bien équilibré, fin et élégant avec des tanins mûrs et soyeux. La finale est longue et persistante. Un vin aromatique et concentré.

PRATIQUE:

Mets et vin: Viandes rouges, fromages affinés. A essayer avec un fromage des Pyrénées, confiture de cerise noire et pain aux noix. Servir entre 16°C et 18°C.

MÉDAILLES:

*Médaille de PLATINE – 97 POINTS - Decanter World Wine Awards 2022 – millésime 2020

*Médaille de Bronze – International Wine Challenge 2022 – millésime 2020

*90 + points – Markus Del Monego – Meilleur Sommelier du Monde – millésime 2020

*91-92 points – James Suckling – millésime 2020



Barton & Guestier
DEPUIS 1725

Château Magnol
87 Rue du Dehez.
33290 Blanquefort – France
www.barton-guestier.com

