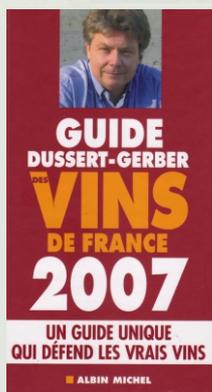


Toute la richesse d'un Graves...

Château



Magneau

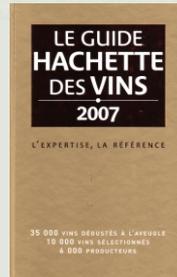


## Graves Rouges

Seize hectares d'excellentes parcelles de graves sont consacrés à la production des vins rouges, dont l'encépagement se compose de 50 % de merlot, de 45 % de cabernet sauvignon et de 5 % de cabernet franc. Les vignes sont âgées de 25 ans en moyenne. Les raisins sont récoltés lorsqu'ils ont atteint leur pleine maturité. La vendange, manuelle, est ensuite soigneusement éraflée avant la mise en cuve.

La vinification du Château Magneau rouge s'effectue séparément pour chaque cépage. Les fermentations sous températures contrôlées durent environ trois semaines afin d'obtenir un maximum de tanins et matières colorantes. Selon la personnalité de chaque millésime, l'élevage dure de 6 à 18 mois exclusivement en barriques de chêne renouvelées en partie chaque année.

Château Magneau rouge à la belle couleur pourpre soutenue et au bouquet riche et complexe, est un vin rond, charnu, profond, d'une excellente aptitude au vieillissement. Il est très agréable sur les viandes rouges, les gibiers, les volailles et les fromages à pâte molle.



### Château MAGNEAU ★★★★★

Henri et Jean-Louis Ardurats  
12, chemin Maxime Ardurats

Classé 2e Grand Vin (voir le Classement des Graves). Une très ancienne propriété familiale de 40 ha (25 ha en blanc, 15 ha en rouge) dont les vignes s'étendent à quelques centaines de mètres du Château de La Brède, demeure du célèbre écrivain Montesquieu. Le vignoble bénéficie de sols à dominante de graves profondes, situés sur des croupes bien ensoleillées. Cela donne ce très beau Graves cuvée Julien blanc 2004, issu d'un assemblage sélectif, d'une vinification en barriques, très parfumé (pomme, citron, tilleul), qui associe la fraîcheur à l'élégance, de robe pâle, brillante et limpide, de bouche souple, bien élevé et très abordable. À ses côtés, le Graves rouge 2003, de couleur pourpre, avec des arômes de fruits et d'épices, est soyeux et dense en bouche, élégant et harmonieux, de belle charpente.

CH. MAGNEAU Cuvée Julien 2004 ★★  
4 ha 9 000



Une sélection rigoureuse préside à l'élaboration de cette cuvée. Son objectif ? Obtenir un vin généreux ayant la puissance nécessaire pour tirer profit de son passage en barrique. Le but est parfaitement atteint avec ce 2004 dont l'élégance et la complexité aromatique (amande, noisette grillée et pamplemousse) sont à la hauteur de la structure consistante et harmonieuse. Une garde de trois à quatre ans pourra être envisagée, comme un mariage avec des poissons en sauce.

Vingt cinq hectares sont consacrés à la production des vins blancs de Graves dont l'encépagement se compose de 45 % de sauvignon, 45 % de sémillon et de 10% de muscadelle. L'âge moyen des vignes est de 30 ans. Les vendanges sont manuelles et les raisins triés avant d'être apportés intacts au pressoir.

Les vins blancs de Château Magneau sont très fruités. Leur bouquet éclatant en jeunesse évolue au fil des années sans perdre de son intensité. Il est recommandé de les déguster frais à l'apéritif, sur les hors-d'œuvre, les fruits de mer et les poissons.



MÉDAILLE D'ARGENT  
RÉCOLTE 1999  
LG / N° 067299



CONCOURS GÉNÉRAL  
AGRICOLE  
PARIS 2001