

CHATEAU HAUT MAGINET Bordeaux



PRESENTATION

En 1981, M. et Mme Jolivet reprennent l'exploitation familiale de 27 hectares pour construire leur avenir. Au fil du temps, ils se modernisent, s'agrandissent tout en gardant une valeur fondamentale : celle du travail bien fait. La passion de leur métier les amène à élaborer des vins dans lesquels ils sont les auteurs uniques de la véraison à la mise en bouteille en passant par la vinification.

En 1999, ils s'associent à des viticulteurs voisins pour construire une station d'épuration, signe de leur volonté de préserver ce qu'ils ont de plus cher : la nature.

Aujourd'hui M. et Mme Jolivet signent un Bordeaux rouge, un Bordeaux blanc et un Bordeaux rosé dignes du terroir bordelais.

TASTING

2016 :
GOLD MEDAL GILBERT & GAILLARD 2017
GOLD MEDAL BORDEAUX 2017
GOLD MEDAL FEMINALISES 2017

D'une belle couleur pourpre rubis aux rejets de framboise, le château Haut Maginet Bordeaux rouge dévoile un nez puissant et attrayant développant des arômes de fruits rouges, de jolies nuances orales, épicées et de menthe douce.

En bouche, il se révèle charnu, rond, souple et fruité avec des tanins fins et mûrs, et une longueur agréable.

Il est recommandé de le servir chambré à 17-18°C sur des terrines, des viandes rouges rôties, des viandes blanches grillées, un navarin d'agneau et vos assortiments de fromages à pâte sèche. Déjà très agréable à déguster, il conservera toutes ses qualités pendant environ 4 ans.

TECHNICAL INFORMATION

Propriétaire : Jolivet

Surface : 76 hectares

Cépages :
60% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

Sols : Argilo-calcaire

Méthodes culturales :

enherbement un rang sur deux, contrat de suivi du vignoble pour une lutte raisonnée et une traçabilité des produits, amendement organique, phytosanitaire

Vinification :

suivi parcellaire contrôle de maturité 2 fois par semaine, mise en place d'un cahier de chai permettant la traçabilité des vins par rapport aux parcelles, vendanges mécaniques, maîtrise thermique (cuves sont thermo-régulées), macération de 15 à 25 jours selon les cépages