

CHÂTEAU MAGNEAU

Henri et Jean-Louis Ardurats
12, chemin Maxime Ardurats

Tél. 05 56 20 20 57

Fax. 05 56 20 39 95

e-meil: ardurats@chateau-magneau.com

www.chateau-magneau.com

Classé 2° Grand Vin. Propriété familiale de 40 ha. Particulièrement apprécié leur Graves Rouge 2005, bien charpenté, riche et rond à la fois, aux nuances de fruits mûrs, fondu mais puissant en bouche. Le 2004, de belle charpente, ample et riche, charnu en bouche, et tout en subtilité, un beau vin qui allie finesse aromatique et des tanins puissants et soyeux à la fois, au nez où s'entremêlent des notes d'épices et de fruits rouges macérés, parfait sur un gigot d'agneau. Savoureux 2003, de belle robe pourpre soutenue, aux notes de framboise et de cannelle, d'une grande harmonie, très parfumé, séveux, généreux et persistant en bouche, à déboucher sur un magret. Le Graves blanc cuvée Julien 2006, issu d'un assemblage sélectif, d'une vinification en barriques, parfumé (pomme, citron, tilleul), associe la fraîcheur à l'élégance, de robe pâle, brillante et limpide, de bouche souple.

RECOMMANDÉ PAR

LE GUIDE
DUSSERT
GERBER
DES VINS
2009

■ ALBIN MICHEL