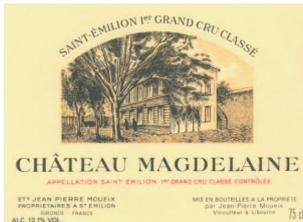


# CHÂTEAU MAGDELAINE

JEAN-PIERRE  
MOUEIX  
Vins rouges  
Bordeaux  
Saint-Emilion  
et pomerol



Durante más de dos siglos, este dominio fue propiedad de la familia Chatonnet y sus herederos. Sus esfuerzos condujeron Ch. Magdelaine, a finales del XIX y principios del siglo XX, a la vanguardia de Saint-Emilion, justo por detrás de Ausone y Belair. Al cabo de unos años, la zona experimentó ciertas dificultades, y Ch. Magdelaine fue comprado en 1952 por Etablissements Jean-Pierre Moueix. Con gran esfuerzo se replantaron los viñedos diezmos por las enfermedades y las heladas y fue clasificado como Premier Grand Cru en 1958. La propiedad es ahora administrada por Christian Moueix y su hijo Edouard.

El viñedo de 11 hectáreas en forma de herradura y muy favorablemente expuesto, se extiende en parte por suelos de piedra caliza de la meseta de St. Martin (2/3) y los suelos arcilloso-calcareos del sur que miran al Dordoña (1 / 3). Las variedades de uva se componen de Merlot (90%) y Cabernet Franc (10%). El promedio de edad de las viñas es de 30 años y densidad de plantación de 7.000 cepas / ha. La conducción de la vid es tradicional y cuenta con el mismo cuidado y los mismos métodos que los utilizados con éxito en otras propiedades Moueix.

<b>Productor:</b>	Jean-Pierre Moueix
<b>Origen:</b>	Francia / Bordeaux / Saint-Emilion
<b>Clasificación:</b>	Premier Grand Cru Classé
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
<b>Producción:</b>	30.000 botellas
<b>Edad del viñedo:</b>	30 años
<b>Densidad de la plantación:</b>	7.000 cepas/ha
<b>Superficie del viñedo:</b>	11 ha
<b>Suelo:</b>	Arcilloso-calcareo
<b>Fermentación:</b>	En acero inoxidable con control de temperatura
<b>Crianza:</b>	18 meses
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble francés
<b>Temperatura de servicio:</b>	16-18°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Tintos Burdeos

## PUNTUACIONES

Robert Parker: 92 puntos (2010)  
Robert Parker: 94 puntos (2009)  
Robert Parker: 92 puntos (2008)

# CHÂTEAU MAGDELAINE

---

## NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso, brillante. Aromas elegantes de fruta negra con notas de vainilla y tostados. En boca es complejo, maduro, con cuerpo, intenso, y con gran equilibrio. Final largo y permanente con reminiscencias de frutos secos.