



# MÉDOC DE BERNARD MAGREZ

# 58

*Bernard Magrez*

Depuis 1972, Bernard Magrez met en valeur des terroirs de qualité en France et dans le monde. Ce travail d'artisan est avant tout nourri par sa passion du partage pour faire découvrir des saveurs et des terroirs de caractère. Cette cuvée 58 célèbre de nombreuses années de passion.



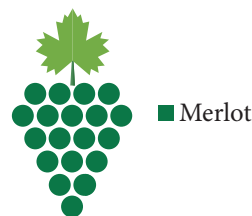
## APPELLATION



## NATURE DU SOL

Argilo - calcaire et graves

## ENCÉPAGEMENT



## ASSEMBLAGE



## RENDEMENT ANNUEL



## ACCORDS METS ET VINS



## DÉGUSTATION

### ŒIL

Couleur rubis profonde

### NEZ

Notes de fruits rouges  
de vanille et de boisé

### BOUCHE

Vin puissant avec une  
finale persistante

## MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Enherbement naturel maîtrisé
- Effeuvillage pour permettre une parfaite maturation des raisins

## VINIFICATION

- Tri mécanique de la vendange
- Fermentation en cuves à une température maximale de 28°C
- Elevage de 8 mois