

SAINT-ÉMILION

MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2016

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	3.7 ha
SITUATION	Plateau
EXPOSITION	Sud
SOL	Graves, sables ferrugineux et argiles
DENSITÉ DE PLANTATION	6500 à 8500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 75% Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	13.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 04 au 20 Octobre 2016
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	45 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Fermentation malolactique 50% barriques neuves, 50% cuves
CUVAISON	29 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	16 mois - 50% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	18 Mai 2018
PRODUCTION	17000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

