

SAINT-ÉMILION

MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2017

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	3 ha
SITUATION	Plateau
EXPOSITION	Sud
SOL	Graves, sables ferrugineux et argiles
DENSITÉ DE PLANTATION	6500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 67% Cabernet Franc: 33%
ALCOOL	13 %
DATES DE VENDANGES	29 Septembre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	7 hl/ha
VINIFICATION	Macération - Délestages Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves, 50% cuves
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	12 mois - 50% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	23 et 24 mai 2019
PRODUCTION	2500 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

