SAINT-ÉMILION

MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

Fiche technique

2018

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 pieds/ha
Age moyen des vignes	35 ans
Pratiques culturales	Raisonnées et enherbement
Mode de taille	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
Assemblage	Merlot: 75%
	Cabernet Franc: 25%
Alcool	14 %
Dates de vendanges	Du 20 Septembre au 09 Octobre 2018
Vendanges	Manuelles, en cagettes et tris successifs
Rendement	31 hl/ha
Vinification	Macération - Délestages
	Fermentation Malo Lactique
	50% barriques neuves, 50% cuves
Cuvaison	30 jours
Type de cuves	Béton (80hl)
Elevage	16 mois - 50% de bois neuf
Date mise en bouteilles	26 mai 2020
Production	13688 bouteilles
Oenologue conseil	Hubert de Bouard de Laforest

BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91
CONTACT@MTDECOSTER.COM
WWW.MTDECOSTER.COM