



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# Château La Commanderie

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

2 0 2 3

<b>APELLATION</b>	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
<b>SUPERFICIE</b>	4.5 ha
<b>SITUATION</b>	Plateau
<b>EXPOSITION</b>	Sud
<b>SOL</b>	Graves, sables ferrugineux et argiles
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	6500 à 8500 pieds/ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	35 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES</b>	En conversion vers l'Agriculture Biologique
<b>MODE DE TAILLE</b>	Guyot double
<b>ASSEMBLAGE</b>	Merlot: 75% Cabernet Franc: 25%
<b>ALCOOL</b>	15 %
<b>DATES DE VENDANGES</b>	Du 11 au 26 Septembre 2023
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en cagettes et tri manuel
<b>RENDEMENT</b>	45 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération 12 à 32°C Remontages, délestages Fermentations malolactiques 50% barriques neuves, 50% cuves béton
<b>CUVAISON</b>	25 jours
<b>TYPES DE CUVES</b>	Béton (80hl)
<b>ELEVAGE</b>	13 mois - 50% de bois neuf
<b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b>	Avril 2025
<b>PRODUCTION</b>	24000 bouteilles
<b>OENOLOGUE CONSEIL</b>	Hubert de Bouard de Laforest

