



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU
Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2017

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	8 ha
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	5 500 à 7 800 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec désherbage sous pieds et enherbement
MODE DE TAILLE	Guyot mixte
ASSEMBLAGE	Merlot: 95% Cabernet Franc: 5%
ALCOOL	14.7 %
DATES DE VENDANGES	28 Septembre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	19 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl) / Inox coniques
ELEVAGE	12 mois en barriques
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2017
DATE MISE EN BOUTEILLES	3 Septembre 2019
PRODUCTION	17300 bouteilles

