



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2019

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	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Guyot mixte
ASSEMBLAGE	Merlot: 95% Cabernet Franc: 5%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 05 au 06 Octobre 2019
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	36 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Délestages
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Béton
ELEVAGE	12 mois 45% barriques 1 vin 55% cuve béton sur staves
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2019
DATE MISE EN BOUTEILLES	31 Aout 2021
PRODUCTION	9000 bouteilles

