



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2020

APPELLATION	Saint-Émilion 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 26 au 29 Septembre 2020
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération Remontage Délestages
CUVAISON	25 jours
TYPES DE CUVES	Béton
ELEVAGE	12 mois 45% barriques 1 vin 55% cuve béton sur staves
DATE MISE EN BARRIQUES	Février 2021
DATE MISE EN BOUTEILLES	6 septembre 2022
PRODUCTION	37346 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant

