



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# CHÂTEAU Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

2021

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>APPELLATION</b>             | Saint-Emilion Grand Cru                                  |
| <b>SUPERFICIE</b>              | 7 ha   |
| <b>SITUATION</b>               | Pied de côte / Côte                                      |
| <b>EXPOSITION</b>              | Sud  |
| <b>SOL</b>                     | Argilo Calcaire  |
| <b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>   | 5 500 à 7 800 pieds/ha                                   |
| <b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>    | 40 ans   |
| <b>PRATIQUES CULTURALES</b>    | Haute Valeur Environnementale de Niveau 3                |
| <b>MODE DE TAILLE</b>          | Guyot mixte  |
| <b>ASSEMBLAGE</b>              | Merlot: 95%<br>Cabernet Franc: 5%                        |
| <b>ALCOOL</b>                  | 13.5 %   |
| <b>DATES DE VENDANGES</b>      | Du 02 au 06 Octobre 2021                                 |
| <b>VENDANGES</b>               | Manuelles  |
| <b>RENDEMENT</b>               | 26 hl/ha   |
| <b>VINIFICATION</b>            | Macération<br>Délestages                                 |
| <b>CUVAISON</b>                | 20 jours   |
| <b>TYPES DE CUVES</b>          | Béton  |
| <b>ELEVAGE</b>                 | 12 mois 45% barriques 1 vin 55% cuve béton<br>sur staves |
| <b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>  | Février 2022   |
| <b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b> | Septembre 2023   |
| <b>PRODUCTION</b>              | 22000 bouteilles   |
| <b>OENOLOGUE CONSEIL</b>       | Stéphane Derenoncourt                                    |

