



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2020

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	8 ha
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	5500 à 7800 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 75% Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	15 %
DATES DE VENDANGES	Du 19 Septembre au 5 Octobre 2020
VENDANGES	Manuelles en cagettes
RENDEMENT	30 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	30 jours
TYPES DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2021
DATE MISE EN BOUTEILLES	18 mars 2022
PRODUCTION	14478 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant

