



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2021

| | |
|--------------------------------|---|
| APELLATION | Saint-Emilion Grand Cru |
| SUPERFICIE | 6 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 | 13.5 % |
| DATES DE VENDANGES | Du 01 au 12 Octobre 2021 |
| VENDANGES | Manuelles en cagettes |
| RENDEMENT | 20 hl/ha |
| VINIFICATION | Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois |
| CUVAISON | 25 jours |
| TYPES DE CUVES | Bois (40/50hl) |
| ELEVAGE | 12 mois - 30% de bois neuf |
| DATE MISE EN BARRIQUES | Janvier 2021 |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | Juin 2023 |
| PRODUCTION | 13000 bouteilles |
| OENOLOGUE CONSEIL | Derenoncourt Consultant |

