



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 2

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	5 ha
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6000 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 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 13 au 22 Septembre 2022
VENDANGES	Manuelles en cagettes
RENDEMENT	30 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation malolactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	25 jours
TYPES DE CUVES	Bois (40/50hl) / Inox
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2022
DATE MISE EN BOUTEILLES	Mars 2024
PRODUCTION	12000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant

