



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2023

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6000 à 7800 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	En conversion vers l'Agriculture Biologique
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 75% Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	15 %
DATES DE VENDANGES	Du 19 au 28 septembre 2023
VENDANGES	Manuelles en cagettes, tris manuels
RENDEMENT	30 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestages 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	Avril 2024
PRODUCTION	20 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant

