

SAINT-ÉMILION

MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2010

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	15.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 5 au 19 Octobre 2010
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	35 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Pigeages Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	32 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 90% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	10 Mai 2012
PRODUCTION	40000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

