

SAINT-ÉMILION

MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2016

APELLATION	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	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 12 au 18 Octobre 2016
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	45 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	29 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Du 10 au 17 Novembre 2016
PRODUCTION	45826 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

