MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2017

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	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 19 Septembre au 09 Octobre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	10 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	28 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	09 octobre 2017
DATE MISE EN BOUTEILLES	24 Mai 2019
PRODUCTION	9600 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91
CONTACT@MTDECOSTER.COM
WWW.MTDECOSTER.COM