



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2020

| | |
|--------------------------------|---|
| APPELLATION | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SUPERFICIE | 8,3 ha |
| SITUATION | Pied de côte |
| EXPOSITION | Sud |
| SOL | Roche calcaire, argile et éboulis calcaire |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 6500 à 8500 pieds/ha |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 30 ans |
| PRATIQUES CULTURALES | Haute Valeur Environnementale de Niveau 3 |
| MODE DE TAILLE | Girondine à deux bras avec ébourgeonnage |
| ASSEMBLAGE | Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2% |
| ALCOOL | 14,5 % |
| DATES DE VENDANGES | Du 21 au 28 Septembre 2020 |
| VENDANGES | Manuelles, en cagettes et tri manuel |
| RENDEMENT | 37 hl/ha |
| VINIFICATION | Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation malolactique en barriques neuves |
| CUVAISON | 30 jours |
| TYPES DE CUVES | Bois (60hl) |
| ELEVAGE | 15 mois - 75% de bois neuf |
| DATE MISE EN BARRIQUES | Décembre 2020 |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | 25 et 26 avril 2022 |
| PRODUCTION | 31188 bouteilles |
| OENOLOGUE CONSEIL | Hubert de Bouard de Laforest |

