



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

2 0 1 9

<b>APELLATION</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>SUPERFICIE</b>	1.88 ha
<b>SITUATION</b>	Pied de côte
<b>EXPOSITION</b>	Sud
<b>SOL</b>	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	6500 à 8500 pieds/ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	30 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES</b>	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
<b>MODE DE TAILLE</b>	Guyot double
<b>ASSEMBLAGE</b>	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
<b>ALCOOL</b>	14.5 %
<b>DATES DE VENDANGES</b>	Du 24 Septembre au 8 Octobre 2019
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en cagettes et tri manuel
<b>RENDEMENT</b>	36 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestages Fermentation malolactique en barriques neuves
<b>CUVAISON</b>	25 jours
<b>TYPES DE CUVES</b>	Bois / Béton
<b>ELEVAGE</b>	12 mois
<b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>	Décembre 2019
<b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b>	19 Avril 2021
<b>PRODUCTION</b>	9 000 bouteilles

