



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 0

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	1.89 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	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	15 %
DATES DE VENDANGES	Du 21 au 28 September 2020
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeage Délestages
CUVAISON	30 jours
TYPES DE CUVES	Bois / Béton
ELEVAGE	12 mois
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2022
DATE MISE EN BOUTEILLES	26 Avril 2022
PRODUCTION	9 300 bouteilles

