SAINT-ÉMILION

MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE 2022

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	1.62 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	13 au 23 septembre 2022
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C
	Pigeages
	Délestages
CUVAISON	25 jours
TYPES DE CUVES	Bois / Béton
ELEVAGE	12 mois
DATE MISE EN BARRIQUES	Novembre 2022
DATE MISE EN BOUTEILLES	Mai 2024
PRODUCTION	8 000 bouteilles

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