

SAINT-ÉMILION



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Le goût de la vie

Vin de France Blanc

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 3

APPELLATION	Vin de France
SUPERFICIE	1.5 ha
SITUATION	Pied de côte et plaine
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo limoneux
DENSITÉ DE PLANTATION	5 000 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
ASSEMBLAGE	Sauvignon: 80% Sémillon: 20%
ALCOOL	12.5 %
VENDANGES	Mécaniques
VINIFICATION	Cuves inox thermo régulées
CUVAISON	10 jours
TYPE DE CUVES	Inox
ELEVAGE	6 mois
PRODUCTION	900 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultants

