



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 5

| | |
|--------------------------------|--|
| APPELLATION | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SUPERFICIE | 4.5 ha |
| SITUATION | Plateau |
| EXPOSITION | Sud |
| SOL | Graves, sables ferrugineux et argiles |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 6500 à 8500 pieds/ha |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 35 ans |
| PRATIQUES CULTURALES | Agriculture Biologique |
| MODE DE TAILLE | Guyot double |
| ASSEMBLAGE | Merlot: 75% Cabernet Franc: 25% |
| ALCOOL | 14 % |
| DATES DE VENDANGES | Du 5 au 12 Septembre 2025 |
| VENDANGES | Manuelles, en cagettes et tris densimétriques |
| RENDEMENT | 45 hl/ha |
| VINIFICATION | Macération 12 à 32°C Remontages Fermentations malolactiques 50% barriques neuves, 50% cuves béton |
| CUVAISON | 25 jours |
| TYPES DE CUVES | Béton (80hl) |
| ELEVAGE | 13 mois - 30% de bois neuf |
| DATE MISE EN BARRIQUES | Décembre 2025 |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | Mai 2027 |
| PRODUCTION | 18 000 bouteilles |
| OENOLOGUE CONSEIL | Hubert de Bouard et Associés |





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

TECHNICAL SHEET

2025

| | |
|---------------------------------|---|
| APELLATION | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SURFACE AREA | 4.5 ha |
| LOCATION | Saint-Emilion Plateau |
| SUN EXPOSURE | South-Facing |
| SOIL | Gravel, ferruginous sand and clay |
| VINE DENSITY | 6500 to 8500 vines/ha |
| AVERAGE AGE OF THE VINES | 35 years |
| CULTURAL PRACTICE | Organic Farming |
| PRUNING | Guyot cut with de-budding |
| BLEND | Merlot: 75% Cabernet Franc: 25% |
| ALCOHOL | 14 % |
| HARVEST PERIOD | From September 5th to 12th, 2025 |
| HARVEST | By hand, in small crates, densimetric sortings |
| AVERAGE YIELD | 45 hl/ha |
| VINIFICATION | Maceration 12 to 32°C Remontages Malolactic fermentation 50% new barrels, 50% concrete tanks |
| FERMENTATION | 25 days |
| VATS | Concrete (80hl) |
| AGEING | 13 months - 30% new oak |
| BARRELING | December 2025 |
| BOTTLING | May 2027 |
| PRODUCTION | 18 000 bottles |
| OENOLOGIST CONSULTANT | Hubert de Bouard et Associés |





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHA TÉCNICA

2025

| | |
|--------------------------------|--|
| DENOMINACIÓN | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SUPERFICIE | 4,5 ha |
| UBICACIÓN | Meseta de Saint-Emilion |
| EXPOSICIÓN SOLAR | Orientación Sur |
| SUELO | Grava, arena ferruginosa y arcilla |
| DENSIDAD DE PLANTACIÓN | 6500 a 8500 cepas/ha |
| EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS | 35 años |
| PRÁCTICA CULTURAL | Agricultura Ecológica |
| PODA | Poda Guyot con desyemado |
| ENSAMBLAJE | Merlot: 75% Cabernet Franc: 25% |
| ALCOHOL | 14 % |
| PERÍODO DE VENDIMIA | Del 5 al 12 de septiembre de 2025 |
| VENDIMIA | A mano, en cajas pequeñas, selección densimétrica |
| RENDIMIENTO MEDIO | 45 hl/ha |
| VINIFICACIÓN | Maceración 12 a 32°C Remontados Fermentación maloláctica 50% barricas nuevas, 50% depósitos de hormigón |
| FERMENTACIÓN | 25 días |
| DEPÓSITOS | Hormigón (80hl) |
| CRIANZA | 13 meses - 30% roble nuevo |
| ENTONELADO | Diciembre 2025 |
| EMBOTELLADO | Mayo 2027 |
| PRODUCCIÓN | 18 000 botellas |
| ENÓLOGO CONSULTOR | Hubert de Bouard et Associés |





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

TECHNISCHES DATENBLATT 2025

| | |
|----------------------------|---|
| APPELLATION | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| REBFLÄCHE | 4,5 ha |
| LAGE | Hochebene von Saint-Emilion |
| SONNENEINSTRALUNG | Südausrichtung |
| BODEN | Kies, eisenhaltiger Sand und Ton |
| REBDICHTE | 6500 bis 8500 Reben/ha |
| DURCHSCHN. REBALTER | 35 Jahre |
| ANBAUMETHODE | Ökologischer Anbau |
| REBSCHNITT | Guyot-Schnitt mit Entknospung |
| CUVÉE | Merlot: 75% Cabernet Franc: 25% |
| ALKOHOL | 14 % |
| LESEZEITRAUM | Vom 5. bis 12. September 2025 |
| LESE | Handlese, in kleinen Kisten, densimetrische Sortierung |
| DURCHSCHN. ERTRAG | 45 hl/ha |
| VINIFIKATION | Mazeration 12 bis 32°C Remontagen Malolaktische Gärung 50% neue Fässer, 50% Betontanks |
| GÄRUNG | 25 Tage |
| TANKS | Beton (80hl) |
| AUSBAU | 13 Monate - 30% neues Eichenholz |
| FASSFÜLLUNG | Dezember 2025 |
| ABFÜLLUNG | Mai 2027 |
| PRODUKTION | 18 000 Flaschen |
| ÖNOLOG. BERATER | Hubert de Bouard et Associés |





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

SCHEDA TECNICA

2025

| | |
|-----------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SUPERFICIE | 4,5 ha |
| UBICAZIONE | Altopiano di Saint-Emilion |
| ESPOSIZIONE SOLARE | Esposizione Sud |
| SUOLO | Ghiaia, sabbia ferruginosa e argilla |
| DENSITÀ DI IMPIANTO | 6500 a 8500 viti/ha |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 35 anni |
| PRATICA COLTURALE | Agricoltura Biologica |
| POTATURA | Potatura Guyot con scacchiatura |
| UVAGGIO | Merlot: 75% Cabernet Franc: 25% |
| ALCOL | 14 % |
| PERIODO DI VENDEMMIA | Dal 5 al 12 settembre 2025 |
| VENDEMMIA | A mano, in cassette, selezione densimetrica |
| RESA MEDIA | 45 hl/ha |
| VINIFICAZIONE | Macerazione 12 a 32°C Rimontaggi Fermentazione malolattica 50% botti nuove, 50% vasche in cemento |
| FERMENTAZIONE | 25 giorni |
| VASCHE | Cemento (80hl) |
| AFFINAMENTO | 13 mesi - 30% rovere nuovo |
| MESSA IN BOTTE | Dicembre 2025 |
| IMBOTTIGLIAMENTO | Maggio 2027 |
| PRODUZIONE | 18 000 bottiglie |
| ENOLOGO CONSULENTE | Hubert de Bouard et Associés |

