



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

CHÂTEAU DE  
**CANDALE**  
Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 5

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>APPELLATION</b>             | Saint-Emilion Grand Cru  |
| <b>SUPERFICIE</b>              | 6 ha   |
| <b>SITUATION</b>               | Pied de côte / Côte  |
| <b>EXPOSITION</b>              | Sud  |
| <b>SOL</b>                     | Argilo Calcaire  |
| <b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>   | 6000 à 7800 pieds/ha   |
| <b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>    | 30 ans   |
| <b>PRATIQUES CULTURALES</b>    | Agriculture Biologique   |
| <b>MODE DE TAILLE</b>          | Guyot double   |
| <b>ASSEMBLAGE</b>              | Merlot: 75%<br>Cabernet Franc: 25%   |
| <b>ALCOOL</b>                  | 14 %   |
| <b>DATES DE VENDANGES</b>      | Du 9 au 17 septembre 2025  |
| <b>VENDANGES</b>               | Manuelles en cagettes, tris densimétriques   |
| <b>RENDEMENT</b>               | 43 hl/ha   |
| <b>VINIFICATION</b>            | Macération 12 à 32°C<br>Pigeages - Délestages - Remontages<br>Fermentation malolactique en barriques et cuves inox |
| <b>CUVAISON</b>                | 25 jours   |
| <b>TYPES DE CUVES</b>          | Bois (40 hl) / Inox  |
| <b>ELEVAGE</b>                 | 12 mois - 20% de bois neuf - Foudre - Amphore  |
| <b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>  | Janvier 2026   |
| <b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b> | Mai 2027   |
| <b>PRODUCTION</b>              | 21 000 bouteilles  |
| <b>OENOLOGUE CONSEIL</b>       | Derenoncourt Consultants   |





MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

CHÂTEAU DE  
**CAN DALE**  
Saint-Émilion Grand Cru

TECHNICAL SHEET

2 0 2 5

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>APPELLATION</b>              | Saint-Emilion Grand Cru   |
| <b>SURFACE AREA</b>             | 6 ha  |
| <b>LOCATION</b>                 | Pied de côte / Côte   |
| <b>SUN EXPOSURE</b>             | South-Facing  |
| <b>SOIL</b>                     | Clay and Limestone  |
| <b>VINE DENSITY</b>             | 6000 to 7800 vines/ha   |
| <b>AVERAGE AGE OF THE VINES</b> | 30 years  |
| <b>CULTURAL PRACTICE</b>        | Organic Farming   |
| <b>PRUNING</b>                  | Guyot double  |
| <b>BLEND</b>                    | Merlot: 75%<br>Cabernet Franc: 25%  |
| <b>ALCOHOL</b>                  | 14 %  |
| <b>HARVEST PERIOD</b>           | From September 9th to 17th, 2025  |
| <b>HARVEST</b>                  | By hand, in small crates, densimetric sortings  |
| <b>AVERAGE YIELD</b>            | 43 hl/ha  |
| <b>VINIFICATION</b>             | Maceration 12 to 32°C<br>Pigeages - Delestages - Pumping over<br>Malolactic fermentation in barrels and<br>inox tanks |
| <b>FERMENTATION</b>             | 25 days   |
| <b>VATS</b>                     | Wooden (40 hl) / Inox   |
| <b>AGEING</b>                   | 12 months - 20% new oak - Foudre - Amphore  |
| <b>BARRELING</b>                | January 2026  |
| <b>BOTTLING</b>                 | May 2027  |
| <b>PRODUCTION</b>               | 21 000 bottles  |
| <b>OENOLOGIST CONSULTANT</b>    | Derenoncourt Consultants  |





MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

CHÂTEAU DE  
**CAN DALE**  
Saint-Émilion Grand Cru

## FICHA TÉCNICA

2025

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>DENOMINACIÓN</b>            | Saint-Emilion Grand Cru  |
| <b>SUPERFICIE</b>              | 6 ha   |
| <b>UBICACIÓN</b>               | Pie de ladera / Ladera   |
| <b>EXPOSICIÓN SOLAR</b>        | Orientación Sur  |
| <b>SUELO</b>                   | Arcilla y Caliza   |
| <b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN</b>  | 6000 a 7800 cepas/ha   |
| <b>EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS</b> | 30 años  |
| <b>PRÁCTICA CULTURAL</b>       | Agricultura Ecológica  |
| <b>PODA</b>                    | Guyot doble  |
| <b>ENSAMBLAJE</b>              | Merlot: 75%<br>Cabernet Franc: 25%   |
| <b>ALCOHOL</b>                 | 14 %   |
| <b>PERÍODO DE VENDIMIA</b>     | Del 9 al 17 de septiembre de 2025  |
| <b>VENDIMIA</b>                | A mano, en cajas pequeñas, selección densimétrica  |
| <b>RENDIMIENTO MEDIO</b>       | 43 hl/ha   |
| <b>VINIFICACIÓN</b>            | Maceración 12 a 32°C<br>Pigeages - Delestages - Remontados<br>Fermentación maloláctica en barricas y depósitos de inox |
| <b>FERMENTACIÓN</b>            | 25 días  |
| <b>DEPÓSITOS</b>               | Madera (40 hl) / Inox  |
| <b>CRIANZA</b>                 | 12 meses - 20% roble nuevo - Foudre - Ánfora   |
| <b>ENTONELADO</b>              | Enero 2026   |
| <b>EMBOTELLADO</b>             | Mayo 2027  |
| <b>PRODUCCIÓN</b>              | 21 000 botellas  |
| <b>ENÓLOGO CONSULTOR</b>       | Derenoncourt Consultants   |





MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# CHÂTEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

## TECHNISCHES DATENBLATT 2025

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>BEZEICHNUNG</b>         | Saint-Emilion Grand Cru   |
| <b>FLÄCHE</b>              | 6 ha  |
| <b>LAGE</b>                | Hangfuß / Hang  |
| <b>SONNENAUSRICHTUNG</b>   | Südausrichtung  |
| <b>BODEN</b>               | Ton und Kalkstein   |
| <b>PFLANZDICHTHE</b>       | 6000 bis 7800 Rebstöcke/ha  |
| <b>DURCHSCHN. REBALTER</b> | 30 Jahre  |
| <b>ANBAUMETHODE</b>        | Ökologischer Anbau  |
| <b>REBSCHNITT</b>          | Guyot double  |
| <b>CUVÉE</b>               | Merlot: 75%<br>Cabernet Franc: 25%  |
| <b>ALKOHOL</b>             | 14 %  |
| <b>LESEZEITRAUM</b>        | Vom 9. bis 17. September 2025   |
| <b>LESE</b>                | Handlese, in kleinen Kisten, densimetrische Sortierung  |
| <b>DURCHSCHNITTSERTRAG</b> | 43 hl/ha  |
| <b>VINIFIKATION</b>        | Mazeration 12 bis 32°C<br>Pigeages - Delestages - Umpumpen<br>Malolaktische Gärung in Fässern und<br>Edelstahltanks |
| <b>GÄRUNG</b>              | 25 Tage   |
| <b>TANKS</b>               | Holz (40 hl) / Edelstahl  |
| <b>AUSBAU</b>              | 12 Monate - 20% neues Eichenholz - Foudre - Amphore   |
| <b>FASSFÜLLUNG</b>         | Januar 2026   |
| <b>ABFÜLLUNG</b>           | Mai 2027  |
| <b>PRODUKTION</b>          | 21 000 Flaschen   |
| <b>ÖNOLOGE BERATER</b>     | Derenoncourt Consultants  |





MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

CHÂTEAU DE  
**CANDALE**  
Saint-Émilion Grand Cru

SCHEDA TECNICA

2025

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>DENOMINAZIONE</b>         | Saint-Emilion Grand Cru   |
| <b>SUPERFICIE</b>            | 6 ha  |
| <b>POSIZIONE</b>             | Piede di collina / Collina  |
| <b>ESPOSIZIONE SOLARE</b>    | Esposizione Sud   |
| <b>SUOLO</b>                 | Argilla e Calcare   |
| <b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>   | 6000 a 7800 ceppi/ha  |
| <b>ETÀ MEDIA DEI VIGNETI</b> | 30 anni   |
| <b>PRATICA COLTURALE</b>     | Agricoltura Biologica   |
| <b>POTATURA</b>              | Guyot doppio  |
| <b>UVAGGIO</b>               | Merlot: 75%<br>Cabernet Franc: 25%  |
| <b>ALCOL</b>                 | 14 %  |
| <b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>  | Dal 9 al 17 settembre 2025  |
| <b>VENDEMMIA</b>             | A mano, in piccole cassette, selezione densimetrica   |
| <b>RESA MEDIA</b>            | 43 hl/ha  |
| <b>VINIFICAZIONE</b>         | Macerazione 12 a 32°C<br>Pigeages - Delestages - Rimontaggi<br>Fermentazione malolattica in barrique e<br>serbatoi inox |
| <b>FERMENTAZIONE</b>         | 25 giorni   |
| <b>VASCHE</b>                | Legno (40 hl) / Inox  |
| <b>AFFINAMENTO</b>           | 12 mesi - 20% rovere nuovo - Foudre - Anfora  |
| <b>MESSA IN BOTTE</b>        | Gennaio 2026  |
| <b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>      | Maggio 2027   |
| <b>PRODUZIONE</b>            | 21 000 bottiglie  |
| <b>ENOLOGO CONSULENTE</b>    | Derenoncourt Consultants  |

