



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2025

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8,5 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	Certifié en Agriculture Biologique
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 20%
ALCOOL	13,5 %
DATES DE VENDANGES	Du 8 au 19 septembre 2025
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris densimétriques
RENDEMENT	26 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestage - Remontage Fermentation malolactique en barriques neuves et en cuves bois
CUVAISON	27 jours
TYPES DE CUVES	Bois (60hl) / Béton
ELEVAGE	En cours - 60% de bois neuf - Foudre - Wine Globe
DATE MISE EN BARRIQUES	Octobre 2025
DATE MISE EN BOUTEILLES	
PRODUCTION	Environ 22 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

TECHNICAL SHEET

2025

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SURFACE AREA	8.5 ha
LOCATION	Pied de côte
SUN EXPOSURE	South-Facing
SOIL	Limestone rock, Clay and Limestone scree
VINE DENSITY	6500 to 8500 vines/ha
AVERAGE AGE OF THE VINES	30 years
CULTURAL PRACTICE	Certified Organic Farming
PRUNING	Guyot cut with de-budding
BLEND	Merlot: 80% Cabernet Franc: 20%
ALCOHOL	13,5 %
HARVEST PERIOD	From September 8th to 19th, 2025
HARVEST	By hand, in small crates, densimetric sortings
AVERAGE YIELD	26 hl/ha
VINIFICATION	Maceration 12 to 32°C Pigeages - Delestage - Pumping over Malactic fermentation in new barrels and wooden vats
FERMENTATION	27 days
VATS	Wooden (60hl) / Concrete
AGEING	14 months - 60% new oak - Foudre - Wine Globe
BARRELING	October 2025
BOTTLING	May 2027
PRODUCTION	22 400 bottles
OENOLOGIST CONSULTANT	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHA TÉCNICA

2025

DENOMINACIÓN	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8,5 ha
UBICACIÓN	Pie de ladera
EXPOSICIÓN SOLAR	Orientación Sur
SUELO	Roca caliza, Arcilla y Cascajo calcáreo
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	6500 a 8500 cepas/ha
EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS	30 años
PRÁCTICA CULTURAL	Agricultura Ecológica Certificada
PODA	Poda Guyot con desyemado
ENSAMBLAJE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 20%
ALCOHOL	13,5 %
PERÍODO DE VENDIMIA	Del 8 al 19 de septiembre de 2025
VENDIMIA	A mano, en cajas pequeñas, selección densimétrica
RENDIMIENTO MEDIO	26 hl/ha
VINIFICACIÓN	Maceración 12 a 32°C Bazuqueos - Delestage - Remontados Fermentación maloláctica en barricas nuevas y tinajas de madera
FERMENTACIÓN	27 días
DEPÓSITOS	Madera (60hl) / Hormigón
CRIANZA	14 meses - 60% roble nuevo - Foudre - Wine Globe
ENTONELADO	Octubre 2025
EMBOTELLADO	Mayo 2027
PRODUCCIÓN	22 400 botellas
ENÓLOGO CONSULTOR	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

TECHNISCHES DATENBLATT 2025

BEZEICHNUNG	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
FLÄCHE	8,5 ha
LAGE	Hanglage
SONNENAUSRICHTUNG	Südausrichtung
BODEN	Kalkstein, Ton und Kalkschotter
PFLANZDICHTE	6500 bis 8500 Rebstöcke/ha
DURCHSCHN. REBALTER	30 Jahre
ANBAUMETHODE	Zertifizierter ökologischer Anbau
REBSCHNITT	Guyot-Schnitt mit Ausbrechen
CUVÉE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 20%
ALKOHOL	13,5 %
LESEZEITRAUM	8. bis 19. September 2025
LESE	Handlese, in kleinen Kisten, densimetrische Auswahl
DURCHSCHN. ERTRAG	26 hl/ha
VINIFIKATION	Mazeration 12 bis 32°C Pigeage - Délestage - Remontage Malolaktische Gärung in neuen Barriques und Holzbottichen
GÄRUNG	27 Tage
BEHÄLTER	Holz (60hl) / Beton
AUSBAU	14 Monate - 60% neue Eiche - Foudre - Wine Globe
FASSFÜLLUNG	Oktober 2025
ABFÜLLUNG	Mai 2027
PRODUKTION	22 400 Flaschen
BERATENDER ÖNOLOGE	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

SCHEDA TECNICA

2025

DENOMINAZIONE	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8,5 ha
POSIZIONE	Piede di collina
ESPOSIZIONE SOLARE	Esposizione Sud
SUOLO	Calcere, Argilla e Ghiaia calcarea
DENSITÀ D'IMPIANTO	6500 a 8500 ceppi/ha
ETÀ MEDIA DEI VIGNETI	30 anni
PRATICA CULTURALE	Agricoltura Biologica Certificata
POTATURA	Potatura Guyot con spollonatura
UVAGGIO	Merlot: 80% Cabernet Franc: 20%
ALCOL	13,5 %
PERIODO DI VENDEMMIA	Dall'8 al 19 settembre 2025
VENDEMMIA	A mano, in cassette, selezione densimetrica
RESA MEDIA	26 hl/ha
VINIFICAZIONE	Macerazione 12 a 32°C Pigiatura - Délestage - Rimontaggio Fermentazione malolattica in barriques nuove e tini di legno
FERMENTAZIONE	27 giorni
CONTENITORI	Legno (60hl) / Cemento
AFFINAMENTO	14 mesi - 60% rovere nuovo - Foudre - Wine Globe
MESSA IN BOTTE	Ottobre 2025
IMBOTTIGLIAMENTO	Maggio 2027
PRODUZIONE	22 400 bottiglie
ENOLOGO CONSULENTE	Hubert de Bouard et Associés

