



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

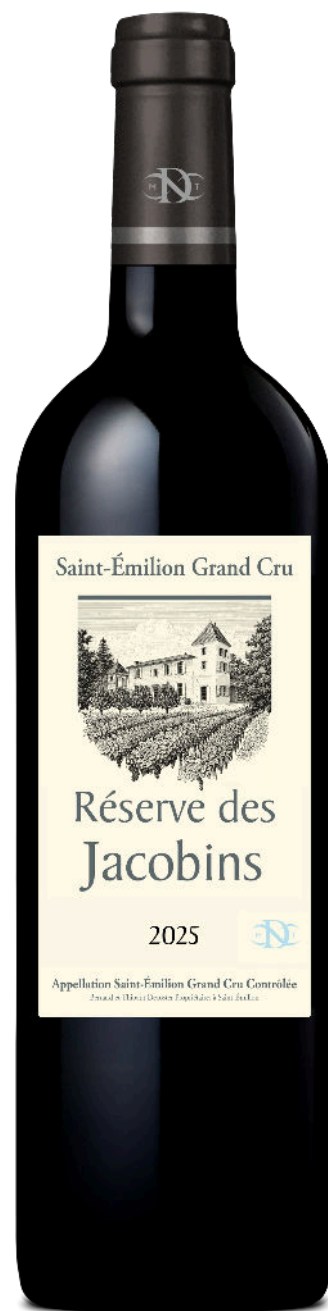
RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 5

APELLATION	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	Agriculture Biologique
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 10 au 22 septembre 2025
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri densimétrique
RENDEMENT	40 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Remontages - Délestages Fermentations malolactiques en cuves bois
CUVAISON	25 jours
TYPES DE CUVES	Bois / Béton
ELEVAGE	14 mois en cuves bois et barriques 1 vin
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2026
DATE MISE EN BOUTEILLES	Mai 2027
PRODUCTION	10 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

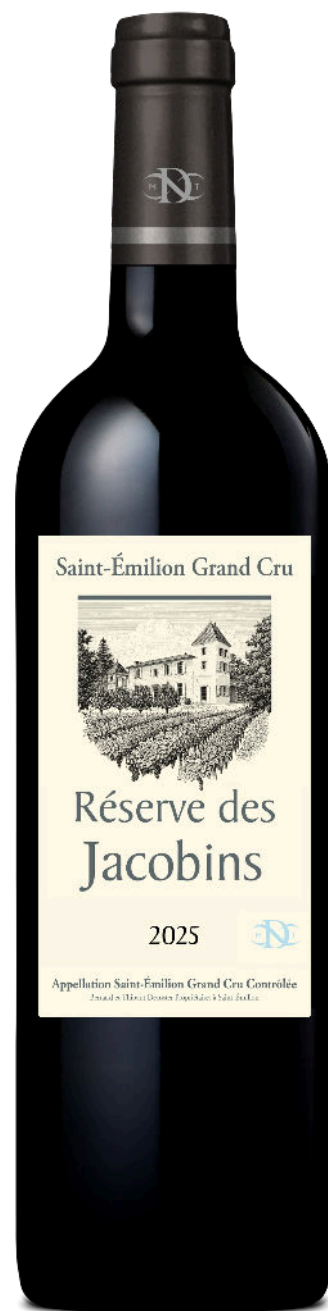
RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

TECHNICAL SHEET

2 0 2 5

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SURFACE AREA	1.62 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	Organic Farming
PRUNING	Guyot cut with de-budding
BLEND	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOHOL	14 %
HARVEST PERIOD	From September 10th to 22nd 2025
HARVEST	By hand, in small crates, densimetric sorting
AVERAGE YIELD	40 hl/ha
VINIFICATION	Soaking 12 to 32°C Pumping Over Delestages Malolactic fermentations in wooden tanks
FERMENTATION	25 days
VATS	Wooden / Concrete
AGEING	14 months in wooden vats and barrels 1 wine
BARRELING	January 2026
BOTTLING	May 2027
PRODUCTION	10 000 bottles
OENOLOGIST CONSULTANT	Hubert de Bouard et Associés



BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91

CONTACT@MTDECOSTER.COM

WWW.MTDECOSTER.COM



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

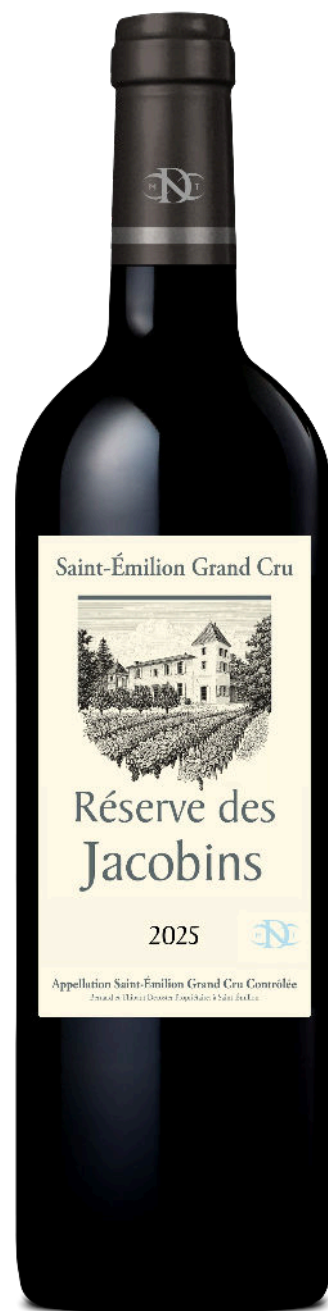
RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

FICHA TÉCNICA

2025

DENOMINACIÓN	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	1,62 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
PODA	Poda Guyot con desyemado
ENSAMBLAJE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOHOL	14 %
PERÍODO DE VENDIMIA	Del 10 al 22 de septiembre de 2025
VENDIMIA	A mano, en cajas pequeñas, selección densimétrica
RENDIMIENTO MEDIO	40 hl/ha
VINIFICACIÓN	Maceración 12 a 32°C Remontado Delestages Fermentaciones malolácticas en depósitos de madera
FERMENTACIÓN	25 días
DEPÓSITOS	Madera / Hormigón
CRianza	14 meses en tinas y barricas de madera 1 vino
ENTONELADO	Enero 2026
EMBOTELLADO	Mayo 2027
PRODUCCIÓN	10 000 botellas
ENÓLOGO CONSULTOR	Hubert de Bouard et Associés



BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91

CONTACT@MTDECOSTER.COM

WWW.MTDECOSTER.COM



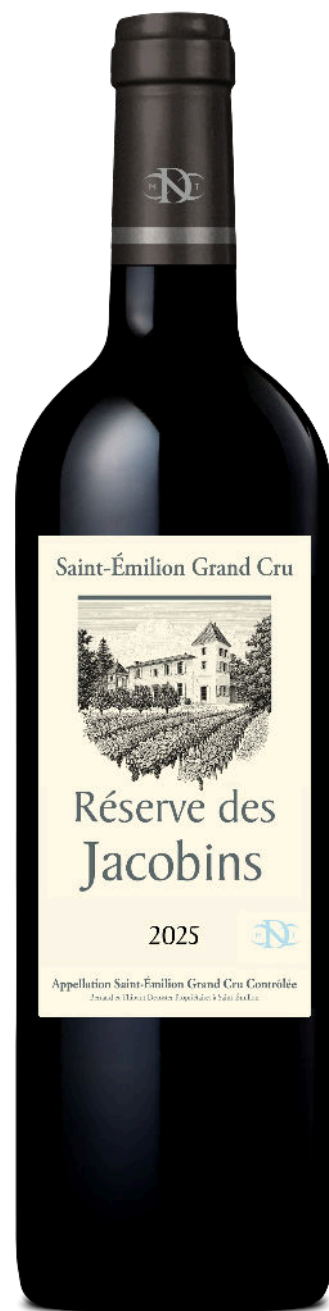
MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

TECHNISCHES DATENBLATT 2025

BEZEICHNUNG	Saint-Emilion Grand Cru
FLÄCHE	1,62 ha
LAGE	Hangfuß
SONNENAUSRICHTUNG	Südausrichtung
BODEN	Kalksteinfels, Ton und Kalksteingeröll
PFLANZDICHTHE	6500 bis 8500 Rebstöcke/ha
DURCHSCHN. REBALTER	30 Jahre
ANBAUMETHODE	Ökologischer Weinbau
REBSCHNITT	Guyot-Schnitt mit Entknospung
CUVÉE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALKOHOL	14 %
LESEZEITRAUM	Vom 10. bis 22. September 2025
LESE	Von Hand, in kleinen Kisten, densimetrische Sortierung
DURCHSCHNITTSERTRAG	40 hl/ha
VINIFIKATION	Maischung 12 bis 32°C Überpumpen Delestages Malolaktische Gärung in Holztanks
GÄRUNG	25 Tage
TANKS	Holz / Beton
AUSBAU	14 Monate in Holzfässern und Barriques 1 Wein
FASSFÜLLUNG	Januar 2026
ABFÜLLUNG	Mai 2027
PRODUKTION	10 000 Flaschen
ÖNOLOGE BERATER	Hubert de Bouard et Associés





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

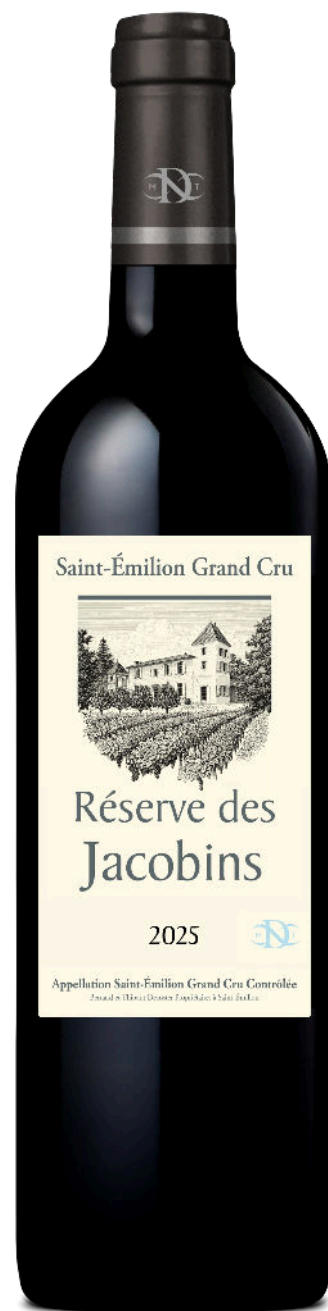
RÉSERVE DES Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

SCHEDA TECNICA

2025

DENOMINAZIONE	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	1,62 ha
POSIZIONE	Piede di collina
ESPOSIZIONE SOLARE	Esposizione Sud
SUOLO	Roccia calcarea, Argilla e Ghiaia calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	6500 a 8500 viti/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
PRATICA COLTURALE	Agricoltura Biologica
POTATURA	Potatura Guyot con scacchiatura
UVAGGIO	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOL	14 %
PERIODO DI VENDEMMIA	Dal 10 al 22 settembre 2025
VENDEMMIA	A mano, in cassette, selezione densimetrica
RESA MEDIA	40 hl/ha
VINIFICAZIONE	Macerazione 12 a 32°C Rimontaggio Delestages Fermentazioni malolattiche in vasche di legno
FERMENTAZIONE	25 giorni
VASCHE	Legno / Cemento
AFFINAMENTO	14 mesi in tini e botti di legno 1 vino
MESSA IN BOTTE	Gennaio 2026
IMBOTTIGLIAMENTO	Maggio 2027
PRODUZIONE	10 000 bottiglie
ENOLOGO CONSULENTE	Hubert de Bouard et Associés



BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91

CONTACT@MTDECOSTER.COM

WWW.MTDECOSTER.COM