MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE 2024

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	13 %
DATES DE VENDANGES	Du 19 Septembre au 3 octobre 2024
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	25 hl/ha
VINIFICATION	Macération 25,5°C
	Remontages, délestages
	Fermentations malolactiques
	50% barriques neuves, 50% cuves béton
CUVAISON	20 jours
TYPES DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	13 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	janvier 2025
DATE MISE EN BOUTEILLES	Avril 2026
PRODUCTION	11 900 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest



BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91
CONTACT@MTDECOSTER.COM
WWW.MTDECOSTER.COM