MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU DE
CANDALE
Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE **2019**

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	5.5 ha
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	5500 à 7800 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 75%
	Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 23 Septembre au 8 Octobre 2019
VENDANGES	Manuelles en cagettes
RENDEMENT	22 hl/ha
VINIFICATION	Macération
	Pigeages
	Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2020
DATE MISE EN BOUTEILLES	21/04/2021
PRODUCTION	16000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant



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