MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2018



APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.3 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 24 Septembre au 08 Octobre 2018
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	38 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	16 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2018
DATE MISE EN BOUTEILLES	25 Mai 2020
PRODUCTION	30181 bouteilles

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