



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

# CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

2005

<b>APPELLATION</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>SUPERFICIE</b>	4,75 hectares
<b>SITUATION</b>	Pied de côte / Côte
<b>EXPOSITION</b>	Sud
<b>SOL</b>	Argilo Calcaire
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	5 500 pieds/ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	40 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES</b>	Raisonnées avec désherbage sous pieds et enherbement
<b>MODE DE TAILLE</b>	Guyot mixte
<b>ASSEMBLAGE</b>	Merlot:95% Cabernet Franc: 5%
<b>ALCOOL</b>	14,5 %
<b>DATE DES VENDANGES</b>	Du 27 Septembre au 3 Octobre 2005
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en cagettes
<b>RENDEMENT</b>	32 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques
<b>CUVAISON</b>	30 jours
<b>TYPE DE CUVES</b>	Bois (40/50hl)
<b>ELEVAGE</b>	18 mois - 100% de bois neuf
<b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>	Décembre 2005
<b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b>	5 Juillet 2006
<b>PRODUCTION</b>	21 300 bouteilles
<b>OENOLOGUE CONSEIL</b>	Michel Rolland

