



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2006

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	4 hectares
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	5 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec désherbage sous pieds et enherbement
MODE DE TAILLE	Guyot mixte
ASSEMBLAGE	Merlot:90% Cabernet Franc: 10%
ALCOOL	14 %
DATE DES VENDANGES	Du 26 Septembre au 2 Octobre 2006
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	26 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	18 mois - 100% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Novembre 2006
DATE MISE EN BOUTEILLES	15 Décembre 2007
PRODUCTION	15 700 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Michel Rolland

