



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2010

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	6,5 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 travail du sol
MODE DE TAILLE	Guyot mixte
ASSEMBLAGE	Merlot:90% Cabernet Franc: 10%
ALCOOL	14 %
DATE DES VENDANGES	Du 11 au 22 Octobre 2010
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	28 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Novembre 2010
DATE MISE EN BOUTEILLES	23 Mai 2012
PRODUCTION	24 200 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

