



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2011

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	6 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 double
ASSEMBLAGE	Merlot:90% Cabernet Franc: 10%
ALCOOL	13,5 %
DATE DES VENDANGES	Du 21 au 30 Septembre 2011
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	25 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	Octobre 2011
DATE MISE EN BOUTEILLES	2 Mai 2013
PRODUCTION	19 700 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

