



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

# CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE

2013

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>APPELLATION</b>             | Saint-Emilion Grand Cru   |
| <b>SUPERFICIE</b>              | 6 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 travail du sol  |
| <b>MODE DE TAILLE</b>          | Guyot double  |
| <b>ASSEMBLAGE</b>              | Merlot:90%<br>Cabernet Franc: 10%   |
| <b>ALCOOL</b>                  | 13,5 %  |
| <b>DATE DES VENDANGES</b>      | Du 10 au 16 Octobre 2013  |
| <b>VENDANGES</b>               | Manuelles, en cagettes  |
| <b>RENDEMENT</b>               | 7 hl/ha   |
| <b>VINIFICATION</b>            | Macération<br>Pigeages<br>Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois |
| <b>CUVAISON</b>                | 30 jours  |
| <b>TYPE DE CUVES</b>           | Bois (40/50hl)  |
| <b>ELEVAGE</b>                 | 12 mois - 30% de bois neuf  |
| <b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>  | Novembre 2013   |
| <b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b> | 11 Mai 2015   |
| <b>PRODUCTION</b>              | 5 400 bouteilles  |
| <b>ENOLOGUE CONSEIL</b>        | Stéphane Derenoncourt   |

