



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2016

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 double
ASSEMBLAGE	Merlot: 90% Cabernet Franc 10%
ALCOOL	14,5% vol
DATE DES VENDANGES	Du 8 au 21 Octobre 2016
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et bennes vibrantes
RENDEMENT	33hl/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	Janvier 2017
DATE MISE EN BOUTEILLES	
PRODUCTION	
ENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

