



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2001

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8,5 hectares
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot:80% Cabernet Franc: 20%
ALCOOL	13,5 %
DATE DES VENDANGES	Du 21 Septembre au 5 Octobre 2001
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	30 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	28 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 100% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	10 Juin 2003
PRODUCTION	30 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

