



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

2002

|                         |                                                                                                    |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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%<br>Cabernet Franc: 20%                                                                  |
| ALCOOL                  | 13,5 %                                                                                             |
| DATE DES VENDANGES      | Du 23 Septembre au 4 Octobre 2002                                                                  |
| VENDANGES               | Manuelles, en cagettes et tris successifs                                                          |
| RENDEMENT               | 35 hl/ha                                                                                           |
| VINIFICATION            | Macération à froid puis jusqu'à 32°C<br>Pigeages<br>Fermentation Malo Lactique en barriques neuves |
| CUVAISON                | 27 jours                                                                                           |
| TYPE DE CUVES           | Bois (60hl)                                                                                        |
| ELEVAGE                 | 18 mois - 100% de bois neuf                                                                        |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | 18 Juin 2004                                                                                       |
| PRODUCTION              | 25 000 bouteilles                                                                                  |
| OENOLOGUE CONSEIL       | Hubert de Bouard de Laforest                                                                       |

