MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2004

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	30 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 27 Septembre au 9 Octobre 2004
Vendanges	Manuelles, en cagettes et tris successifs
Rendement	35 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 - 90% de bois neuf
Date mise en bouteilles	08 Juin 2006
Production	31 000 bouteilles
Oenologue conseil	Hubert de Bouard de Laforest

BP 67 - 33 330 SAINT-EMILION - FRANCE 05.57.51.19.91
CONTACT@MTDECOSTER.COM
WWW.MTDECOSTER.COM