



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2006

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: 75% Cabernet Franc: 23% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATE DES VENDANGES	Du 15 au 26 Septembre 2006
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	34 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	22 Mai 2008
PRODUCTION	36 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

