

SAINT-ÉMILION

MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2000

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	6 hectares
SITUATION	Plateau
EXPOSITION	Sud
SOL	Graves, sables ferrugineux et argiles
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot:75% Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	13 %
DATE DES VENDANGES	Du 23 au 27 Septembre 2000
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	38 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves, 50% cuves
CUVAISON	20 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	3 Mai 2002
PRODUCTION	25 000 bouteilles
ENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

