



MAGALI . THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2003

APPELLATION	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:80% Cabernet Franc: 20%
ALCOOL	13,5 %
DATE DES VENDANGES	Du 12 au 19 Septembre 2003
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	30 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves, 50% cuves
CUVAISON	21 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	18 mois - 50% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	28 Mai 2005
PRODUCTION	24 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

