



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

# Château La Commanderie

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

2004

|                         |                                                                                                       |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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%<br>Cabernet Franc: 20%                                                                     |
| ALCOOL                  | 13,5 %                                                                                                |
| DATE DES VENDANGES      | Du 1 au 8 Octobre 2004                                                                                |
| VENDANGES               | Manuelles, en cagettes et tris successifs                                                             |
| RENDEMENT               | 35 hl/ha                                                                                              |
| VINIFICATION            | Macération à froid puis jusqu'à 32°C<br>Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves,<br>50% cuves |
| CUVAISON                | 21 jours                                                                                              |
| TYPE DE CUVES           | Béton (80hl)                                                                                          |
| ELEVAGE                 | 18 mois - 50% de bois neuf                                                                            |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | 28 Mai 2006                                                                                           |
| PRODUCTION              | 30 000 bouteilles                                                                                     |
| OENOLOGUE CONSEIL       | Hubert de Bouard de Laforest                                                                          |

