



MAGALI . THIBAUT  
DECOSTER

# Château La Commanderie

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

2009

|                         |                                                                                                                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| APPELLATION             | <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>                                                                                             |
| SUPERFICIE              | <i>6 hectares</i>                                                                                                          |
| SITUATION               | <i>Plateau</i>                                                                                                             |
| EXPOSITION              | <i>Sud</i>                                                                                                                 |
| SOL                     | <i>Graves, sables ferrugineux et argiles</i>                                                                               |
| DENSITÉ DE PLANTATION   | <i>6 500 pieds/ha</i>                                                                                                      |
| AGE MOYEN DES VIGNES    | <i>40 ans</i>                                                                                                              |
| PRATIQUES CULTURALES    | <i>Raisonnées et enherbement</i>                                                                                           |
| MODE DE TAILLE          | <i>Girondine à deux bras avec ébourgeonnage</i>                                                                            |
| ASSEMBLAGE              | <i>Merlot: 80%</i><br><i>Cabernet Franc: 20%</i>                                                                           |
| ALCOOL                  | <i>14 %</i>                                                                                                                |
| DATE DES VENDANGES      | <i>Du 01 au 09 Octobre 2009</i>                                                                                            |
| VENDANGES               | <i>Manuelles, en cagettes et tris successifs</i>                                                                           |
| RENDEMENT               | <i>35 hl/ha</i>                                                                                                            |
| VINIFICATION            | <i>Macération à froid puis jusqu'à 32°C</i><br><i>Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves,</i><br><i>50% cuves</i> |
| CUVAISON                | <i>30 jours</i>                                                                                                            |
| TYPE DE CUVES           | <i>Béton (80hl)</i>                                                                                                        |
| ELEVAGE                 | <i>18 mois - 50% de bois neuf</i>                                                                                          |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | <i>30 Mars 2011</i>                                                                                                        |
| PRODUCTION              | <i>30 000 bouteilles</i>                                                                                                   |
| OENOLOGUE CONSEIL       | <i>Hubert de Bouard de Laforest</i>                                                                                        |

