

SAINT-ÉMILION

MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2012

APELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	3,7 hectares
SITUATION	Plateau
EXPOSITION	Sud
SOL	Graves, sables ferrugineux et argiles
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 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	14 %
DATE DES VENDANGES	Du 15 au 17 Octobre 2012
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	35 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Fermentation Malo Lactique 50% barriques neuves, 50% cuves
CUVAISON	29 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	17 mois - 50% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	28 Mars 2014
PRODUCTION	17 000 bouteilles
ENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

