



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU
Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2004

| | |
|--------------------------------|---|
| APPELLATION | Saint-Emilion Grand Cru |
| SUPERFICIE | 1,9 hectares |
| SITUATION | Pied de côte / Côte |
| EXPOSITION | Sud |
| SOL | Argilo Calcaire |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 5 500 pieds/ha |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 40 ans |
| PRATIQUES CULTURALES | Raisonnées avec désherbage sous pieds et enherbement |
| MODE DE TAILLE | Guyot mixte |
| ASSEMBLAGE | Merlot:95% Cabernet Franc: 5% |
| ALCOOL | 14 % |
| DATE DES VENDANGES | Du 7 au 15 Octobre 2004 |
| VENDANGES | Manuelles, en cagettes |
| RENDEMENT | 40 hl/ha |
| VINIFICATION | Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques |
| CUVAISON | 30 jours |
| TYPE DE CUVES | Bois (40/50hl) |
| ELEVAGE | 18 mois - 100% de bois neuf |
| DATE MISE EN BARRIQUES | Fin Octobre début Novembre 2004 |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | 5 Juillet 2006 |
| PRODUCTION | 12 000 bouteilles |
| OENOLOGUE CONSEIL | Michel Rolland |

