



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU
Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2008

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	3,5 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:90% Cabernet Franc: 10%
ALCOOL	14 %
DATE DES VENDANGES	Du 14 au 28 Octobre 2008
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	34 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl) / Inox coniques
ELEVAGE	12 mois en barriques
DATE MISE EN BARRIQUES	01 Septembre 2008
DATE MISE EN BOUTEILLES	25 Aout 2010
PRODUCTION	16 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Michel Rolland

