



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU
Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2012

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	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	13,5 %
DATE DES VENDANGES	Du 10 au 17 Octobre 2012
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	21 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	12 Décembre 2012
DATE MISE EN BOUTEILLES	9 Septembre 2014
PRODUCTION	14 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

