



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2017

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	8 hectares
SITUATION	Pied de côte / Côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Argilo Calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	5 500 à 7 800 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 75% Cabernet Franc 25%
ALCOOL	14,9 % vol
DATE DES VENDANGES	25 Septembre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et bennes vibrantes
RENDEMENT	7hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2017
DATE MISE EN BOUTEILLES	2 et 3 septembre 2019
PRODUCTION	6 000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

