



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHÂTEAU
Roc de Candale

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2017

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	5 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 enherbement
MODE DE TAILLE	Guyot mixte
ASSEMBLAGE	Merlot: 95% Cabernet Franc: 5%
ALCOOL	14,7 %
DATE DES VENDANGES	28 Septembre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes
RENDEMENT	25 hl/ha
VINIFICATION	Macération Délestages
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Béton
ELEVAGE	12 mois sur staves
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2017
DATE MISE EN BOUTEILLES	2 et 3 Septembre 2019
PRODUCTION	17 300 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Stéphane Derenoncourt

