



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

CHATEAU DE CANDALE

Saint-Émilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

2021

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru
SUPERFICIE	6 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	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 75% Cabernet Franc 25%
ALCOOL	13,5% vol
DATE DES VENDANGES	Du 01 au 12 Octobre 2021
VENDANGES	Manuelles en cagettes
RENDEMENT	20 hl/ha
VINIFICATION	Macération Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques et cuves bois
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Bois (40/50hl)
ELEVAGE	12 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2021
DATE MISE EN BOUTEILLES	
PRODUCTION	
OENOLOGUE CONSEIL	Derenoncourt Consultant

