



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

## 2020

<b>APPELLATION</b>	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
<b>SUPERFICIE</b>	8,3 hectares
<b>SITUATION</b>	Pied de côte
<b>EXPOSITION</b>	Sud
<b>SOL</b>	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
<b>DENSITÉ DE PLANTATION</b>	6 500 à 8 500 pieds/ha
<b>AGE MOYEN DES VIGNES</b>	30 ans
<b>PRATIQUES CULTURALES</b>	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
<b>MODE DE TAILLE</b>	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
<b>ASSEMBLAGE</b>	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
<b>ALCOOL</b>	14,5 %
<b>DATE DES VENDANGES</b>	Du 21 Septembre au 28 Septembre 2020
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en cagettes et tri manuel
<b>RENDEMENT</b>	45 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
<b>CUVAISON</b>	30 jours
<b>TYPE DE CUVES</b>	Bois (60hl)
<b>ELEVAGE</b>	18 mois - 75% de bois neuf
<b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>	Décembre 2020
<b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b>	25 et 26 avril 2022
<b>PRODUCTION</b>	31 188 bouteilles
<b>OENOLOGUE CONSEIL</b>	Hubert de Bouard de Laforest

