

SAINT-ÉMILION

MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2019

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	3,7 hectares
SITUATION	Plateau
EXPOSITION	Sud
SOL	Graves, sables ferrugineux et argiles
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot:75% Cabernet Franc: 25%
ALCOOL	14,5 %
DATE DES VENDANGES	Du 24 Septembre au 05 Octobre 2019
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	33 hl/ha
VINIFICATION	Macération - Délestages Fermentation Malo Lactique 25% barriques neuves, 75% cuves
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Béton (80hl)
ELEVAGE	16 mois - 30% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2020
DATE MISE EN BOUTEILLES	21 Avril 2021
PRODUCTION	15 600 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest

