



MAGALI · THIBAUT  
DECOSTER

# Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

## FICHE TECHNIQUE

2 0 2 2

<b>APPELLATION</b>	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
<b>SUPERFICIE</b>	8.5 ha
<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>	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
<b>MODE DE TAILLE</b>	Guyot double
<b>ASSEMBLAGE</b>	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
<b>ALCOOL</b>	15 %
<b>DATES DE VENDANGES</b>	Du 13 au 23 Septembre 2022
<b>VENDANGES</b>	Manuelles, en cagettes et tris successifs
<b>RENDEMENT</b>	37 hl/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération à froid 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation malolactique en barriques neuves
<b>CUVAISON</b>	25 jours
<b>TYPE DE CUVES</b>	Bois (60hl) / béton
<b>ELEVAGE</b>	14 à 18 mois - 60% de bois neuf
<b>DATE MISE EN BARRIQUES</b>	Novembre 2022
<b>DATE MISE EN BOUTEILLES</b>	Mai 2024
<b>PRODUCTION</b>	32000 bouteilles

