

SAINT-ÉMILION



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Château La Commanderie

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2022

| | |
|--------------------------------|--|
| APPELLATION | Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé |
| SUPERFICIE | 4 ha |
| SITUATION | Plateau |
| EXPOSITION | Sud |
| SOL | Graves, sables ferrugineux et argiles |
| DENSITÉ DE PLANTATION | 7000 pieds/ha |
| AGE MOYEN DES VIGNES | 30 ans |
| PRATIQUES CULTURALES | Haute Valeur Environnementale de Niveau 3 |
| MODE DE TAILLE | Guyot double |
| ASSEMBLAGE | Merlot: 67% Cabernet Franc: 33% |
| ALCOOL | 15 % |
| DATES DE VENDANGES | Du 15 au 19 Septembre 2022 |
| VENDANGES | Manuelles, en cagettes et tri manuel |
| RENDEMENT | 32 hl/ha |
| VINIFICATION | Macération à froid puis jusqu'à 32°C Fermentation malolactique 50% barriques neuves, 50% cu |
| CUVAISON | 25 jours |
| TYPE DE CUVES | Béton (80hl) |
| ELEVAGE | 12 mois - 50% de bois neuf |
| DATE MISE EN BOUTEILLES | Mai 2024 |
| PRODUCTION | 16000 bouteilles |
| OENOLOGUE CONSEIL | Hubert de Bouard de Laforest |

