

FICHE TECHNIQUE

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Classement :	Grand Cru Classé
Premier millésime de la famille Decoster :	2001
Superficie plantée :	27,5 hectares - 53 parcelles
Densité de plantation :	6600 / 8300 pieds par ha (vieilles / jeunes vignes)
Type de sols :	Argilo-calcaires, 6 types de sols et sous-sols : Calcaire sur calcaire à Astéries Calcaire sur marnes vertes Calcaire colluviaux sur Molasse limono-sableuse Calcaire sur Molasse limono-sableuse Argileux sur Molasse limono-sableuse Colluvions calcaires argilo-limono-sableux
Encépagement :	74% Merlot 19% Cabernet Franc 7% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes :	30 ans
Certifications :	Inscrits dans le Système de Management Environnemental des Vins de Bordeaux, certifiée ISO 14 001 depuis 2013 Haute Valeur Environnementale depuis 2017 Label Engagé RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) depuis 2021 Conversion en Agriculture Biologique depuis 2021
Vendanges :	100% manuelles, en petites cagettes. Premier tri à la vigne, éraflage, tri densimétrique puis dernier tri manuel
Vinification :	Cuves inox tronconiques, thermo-régulées sur toute leur hauteur Micro-vinifications en 20 fûts de 500 litres (soit près de 10% de la production)
Elevage :	12 à 14 mois en barriques neuves de chêne français Elevage des vieux Merlots et des vieux Cabernets Francs dans 2 amphores Tava de 750 litres (soit près de 3% de la production)
Production moyenne :	110 000 bouteilles
Distribution :	100% négoce de Bordeaux