

Grand Cru Classé
Clos des Jacobins

Saint-Émilion Grand Cru

CLOS DES JACOBINS 2016

FICHE TECHNIQUE

Superficie :	8 ha
Situation :	Pied de côte
Exposition :	Sud
Sol :	Roche calcaire, argiles et éboulis calcaires
Densité :	8 500 pieds/ha
Age moyen vignes :	30 ans
Assemblage :	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
Alcool:	14 % vol
Dates vendanges :	du 12 au 18 octobre 2016
Vendanges :	Manuelles, en cagettes, tri optique
Rendement :	45 hl / ha
Vinifications :	Macérations pré-fermentaires à froid, Pigeages, Malo-lactiques en barriques neuves, Elevage 75% barriques neuves
Type de cuves :	Bois (60 hl)
Durée cuvaison :	29 jours
Mise en barriques :	Entre les 10 et 17 novembre 2015
Production prévue:	48 000 blles - 4 000 caisses