



MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 0

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	15.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 5 au 19 Octobre 2010
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	35 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Pigeages Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	32 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 90% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	10 Mai 2012
PRODUCTION	40000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 1

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 20 au 29 Septembre 2011
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Pigeages Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	29 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	17 mois - 90% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	13 Mai 2013
PRODUCTION	43000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 2

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 11 au 20 Octobre 2012
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid puis jusqu'à 32°C Pigeages Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	17 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BOUTEILLES	20 Mars 2014
PRODUCTION	41600 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 3

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	13.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 1 au 9 Octobre 2013
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	29 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	28 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	16 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Du 6 au 20 Novembre 2013
DATE MISE EN BOUTEILLES	24 Mars 2015
PRODUCTION	30181 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 4

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	13.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 3 au 13 Octobre 2014
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	35 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	31 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	16 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	3 Novembre 2014
DATE MISE EN BOUTELLES	18 Mai 2016
PRODUCTION	36994 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2015

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 28 Septembre au 12 Octobre 2015
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	42 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	32 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	16 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	2 Novembre 2015
DATE MISE EN BOUTELLES	18 Mai 2017
PRODUCTION	45758 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 6

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 12 au 18 Octobre 2016
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	45 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	29 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Du 10 au 17 Novembre 2016
PRODUCTION	45826 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2017

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14 %
DATES DE VENDANGES	Du 19 Septembre au 09 Octobre 2017
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri optique
RENDEMENT	10 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	28 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	09 octobre 2017
DATE MISE EN BOUTELLES	24 Mai 2019
PRODUCTION	9600 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 1 8

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.3 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Raisonnées avec travail du sol et enherbement
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 24 Septembre au 08 Octobre 2018
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	38 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	16 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2018
DATE MISE EN BOUTELLES	25 Mai 2020
PRODUCTION	30181 bouteilles





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2019

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.3 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 26 Septembre au 09 Octobre 2019
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	36 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestages Fermentation Malo Lactique en barriques neuves
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 65% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2019
DATE MISE EN BOUTEILLES	19 avril 2021
PRODUCTION	30000 bouteilles





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2020

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.3 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	14.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 21 Septembre au 28 Septembre 2020
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	30 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	15 mois - 75% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Décembre 2020
DATE MISE EN BOUTEILLES	25 et 26 avril 2022
PRODUCTION	31188 bouteilles





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2021

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.3 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Girondine à deux bras avec ébourgeonnage
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	13.5 %
DATES DE VENDANGES	Du 30 Septembre au 09 Octobre 2021
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tri manuel
RENDEMENT	32 hl/ha
VINIFICATION	Macération 12 à 32°C Pigeages Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	20 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl)
ELEVAGE	18 mois - 60% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Janvier 2021
DATE MISE EN BOUTEILLES	4 mai 2023
PRODUCTION	16000 bouteilles
OENOLOGUE CONSEIL	Hubert de Bouard de Laforest





MAGALI · THIBAUT
DECOSTER

Clos des Jacobins

Grand Cru Classé

FICHE TECHNIQUE

2 0 2 2

APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru - Grand Cru Classé
SUPERFICIE	8.5 ha
SITUATION	Pied de côte
EXPOSITION	Sud
SOL	Roche calcaire, argile et éboulis calcaire
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 à 8 500 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
PRATIQUES CULTURALES	Haute Valeur Environnementale de Niveau 3
MODE DE TAILLE	Guyot double
ASSEMBLAGE	Merlot: 80% Cabernet Franc: 18% Cabernet Sauvignon: 2%
ALCOOL	15 %
DATES DE VENDANGES	Du 13 au 23 Septembre 2022
VENDANGES	Manuelles, en cagettes et tris successifs
RENDEMENT	37 hl/ha
VINIFICATION	Macération à froid 12 à 32°C Pigeages - Délestage Fermentation malolactique en barriques neuves
CUVAISON	25 jours
TYPE DE CUVES	Bois (60hl) / béton
ELEVAGE	14 à 18 mois - 60% de bois neuf
DATE MISE EN BARRIQUES	Novembre 2022
DATE MISE EN BOUTELLES	Mai 2024
PRODUCTION	32000 bouteilles

