LES VINS DE SAINT-EMILION

Château la Commanderie

Saint-Emilion Grand Cru | ☆ Grand cru classé



Vignoble

SURFACE
4 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-graveleux
Sols sableux

CÉPAGES
Merlot 75 %, Cabernet Franc 25 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Béton

ELEVAGE
Cuves 50 %
Barriques neuves 50 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
19000 bouteilles
150 hectolitres

Pays de commercialisation

BELGIQUE
CHINE
FRANCE
JAPON
SUISSE

Situées sur 4,5 hectares de graves, sables ferrugineux et d'argiles, exposés sud, les vignes bénéficient d'un terroir de terrasses de graves calcaires lumineux et raffiné. Cette situation est favorable à une maturité précoce et un nez floral procurant des vins très séducteurs. Après avoir suivi les recommandations du Système de Management Environnemental des vins de Bordeaux dès 2010, Magali & Thibaut Decoster ont obtenu la certification de Haute Valeur Environnementale de niveau 3 en 2021. En 2024, Château La Commanderie achèvera sa conversion à l'Agriculture Biologique.

Adresse

CHÂTEAU LA COMMANDERIE
CHATEAU LA COMMANDERIE
33330 SAINT-EMILION
Tél : +3 3 (0)5 57 51 19 91

Contact à la propriété

DECOSTER Magali & Thibaut
CHATEAU LA COMMANDERIE
FORTIN
33330 SAINT EMILION
Tél : +3 3 (0)5 57 51 19 91