

Château Cap Saint-George 2014, Saint-Georges Saint-Emilion

Le Vignoble :

Superficie : 19 Ha : 86 % Merlot / 14 % Cabernet Franc.

Densité de plantation : de 5 500 à 6 666 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 32 ans.

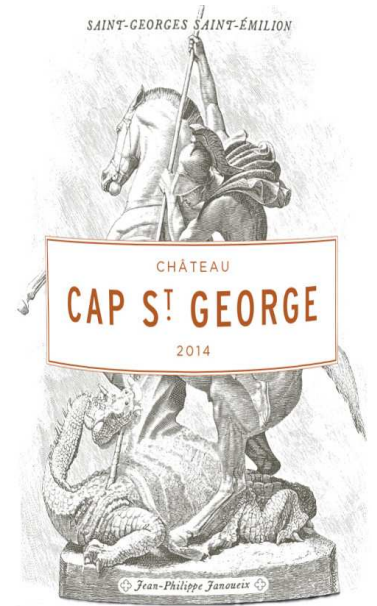
Sol argilo-calcaire exposé plein sud pour 12 Ha et sud-sud-ouest pour 7 Ha.

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage, écimage.

2 éclaircissements (l'un à la fermeture de la grappe, et l'autre au début de la veraison)

1 effeuillage soleil levant à la chute des capuchons floraux.



Rendement : 2014 : 37 hl/ha

Vendanges : Vendanges 100% manuelles.

Du 7 au 14 octobre pour le Merlot, le 17 octobre pour le Cabernet Franc.

Vinification : Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.

Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à la densité de 1070, puis toutes les 6 heures jusqu'à 1050 et une fois par jour jusqu'à 1000.

Températures des fermentations alcooliques : 27°C maxi

Durée de cuvaison : 21 à 25 jours

Fermentation malolactique en barriques neuves.

Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 60 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %.

Elevage sur lies jusqu'au printemps 2015.

Pas de collage.

Assemblage final : 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13.95°

Production : 58 000 bouteilles.

Deuxième vin : Château Cap d'Or

Date de mise en bouteilles : Mai 2016

Château Cap Saint-George 2014, *Saint-Georges Saint-Emilion*

Vineyard:

Surface: 19 Ha: 86 % Merlot / 14 % Cabernet Franc.

Density of plantation: 5 500 to 6 666 plants/ha.

Average age of the vineyard: 32.

Soil: Clayey and chalky. South exposure for 12 Ha and south west exposure for 7 Ha.

Cultural methods:

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth, 2 cluster thinning (one at the closure of the grape cluster and one at the beginning of veraison)

Leaves are thinned out at rising sun when flower buds appear.

Yield: 2014: 37 hl/ha

Harvest: 100% manual picking.

October 7th to 14th for Merlot and October 17th for Cabernet Franc.

Winemaking: Double sorting of the crop: in the vineyard and at the winery.

Filling of the vats by gravity without crushing.

Punching of the caps every 3 hours until 1070 density, then every 6 hours until 1050 density and once a day until 1000 density.

Temperature during alcoholic fermentations: 27°C max

Vatting period: 21 to 25 days.

Malolactic fermentation in new barrels.

Ageing:

Coopers: Demptos: 60 %, Darnajou: 20 %, Remond: 20 %.

Maturation on lees until spring 2015.

No fining.

Final blend: 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 13.95°

Production: 58 000 bottles.

Second label: Château Cap d'Or

Bottling period: May 2016

