

CHÂTEAU CAP SAINT GEORGE 2018

Saint-Georges Saint-Emilion

Le Vignoble :

Surface totale de 19 ha : 84 % Merlot / 9 % Cabernet Sauvignon / 7 % Cabernet Franc.

Densité de plantation : 5500 à 6666 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble : 33 ans.

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

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage, écimage.

Deux éclaircissages : l'un à la fermeture de la grappe,
l'autre au début de la véraison.

Un effeuillage soleil levant à la chute des capuchons floraux.

Rendement : 2018 : 42 hl/ha.

Vendanges :

Les 1er et 2 Octobre pour le Merlot, puis le 5 Octobre pour le Cabernet Franc
& le 9 Octobre pour le Cabernet Sauvignon.

Vinification :

Encuvage des baies 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, puis 1 remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.

Températures des fermentations alcooliques : 28°C maxi.

Durée de cuvaison : 25 à 30 jours. Fermentation malolactique 50 % en barriques neuves, 50 % en barriques de un vin.

Elevage :

Tonnelliers : Demptos 20%, Darnajou 20%, Remond 20%, Radoux 20%,
Stockinger 20% (50% fûts neufs, 50% fûts de un vin).

Elevage sur lies fines jusqu'au printemps 2019.

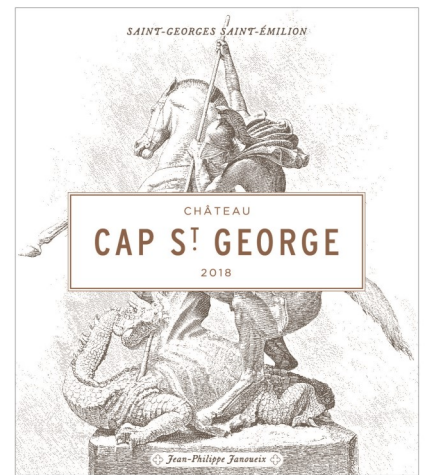
Assemblage final : 82 % Merlot / 8 % Cabernet Sauvignon / 10 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14,50°

Production : 32 600 bouteilles.

Second vin : Château Cap d'Or.





CHÂTEAU CAP SAINT GEORGE 2018
Saint-Georges Saint-Emilion

Vineyard :

Total surface of 19 ha : 84 % Merlot / 9 % Cabernet Sauvignon / 7 % Cabernet Franc.

Density of plantation : 5500 to 6666 plants/ha.

Average age of the vineyard : 33.

Soil : clayey and chalky. South exposure for 12 Ha, SW 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 : 2018 : 42 hl/ha.

Harvest :

October 1st and 2nd for Merlot, October 5th for Cabernet Franc & October 9th for Cabernet Sauvignon.

Winemaking :

Filling of the vats 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, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.

Temperature during alcoholic fermentations : 28° C max.

Vatting period : 25 to 30 days. Malolactic fermentation 50 % in new oak barrels, 50 % in one wine old barrels.

Ageing :

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

Stockinger : 20 % (50 % new barrels, 50 % one wine barrels).

Maturation on lees until spring 2019.

Final blend : 82 % Merlot / 8 % Cabernet Sauvignon / 10 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol. : 14,50°

Production : 32 600 bottles.

Second label : Château Cap d'Or.

