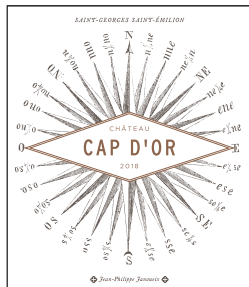


CHÂTEAU CAP D'OR 2018

SAINTE-GEORGES SAINT-EMILION



LE VIGNOBLE :

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

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, écrimage.

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

Un effeuillage soleil levant à la chute des pucchons floraux.

RENDEMENT 2018 : 51 hl/ha.

VENDANGES :

Du 1^{er} au 6 Octobre pour le Merlot,
le 8 Octobre pour le Cabernet Franc &
le 12 Octobre pour le Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION :

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

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 : 20 à 27 jours.

ÉLEVAGE :

Répartition des tonneliers :

Demptos : 40 % - Darnajou : 25 % - Remond : 25 % - Stockinger 10%.

Élevage sur lies jusqu'au printemps 2019.

Élevage 50% en cuves et 50% en barriques de 225 et 500 litres.

ASSEMBLAGE FINAL :

86 % Merlot - 8 % Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14,5°

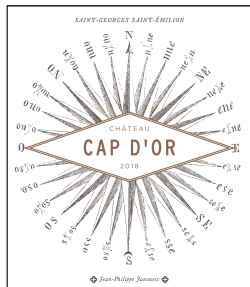
DATE DE MISE EN BOUTEILLE : 24 au 28 février 2020

PRODUCTION : 110 500 bouteilles



CHÂTEAU CAP D'OR 2018

SAINT-GEORGES SAINT-EMILION



VINEYARD:

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

HARVEST:

From October 1st to 6th for Merlot,
On October 8th for Cabernet Franc & on October 12th for Cabernet Sauvignon.

WINEMAKING:

Double sorting of the crop: in the vineyard and at the winery.
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: 20 to 27 days.

AGEING:

Coopers:
Demptos: 40 % - Darnajou: 25 % - Remond: 25 % - Stockinger 10%
Maturation on lees until spring 2019.
Ageing 50% in tanks and 50% in barrels of 225 and 500 litres

FINAL BLEND:

86 % Merlot - 8 % Cabernet Sauvignon - 6% Cabernet Franc.
Alcohol by vol.: 14,5°.

BOTTLING PERIOD: from February 24th to 28th, 2020

PRODUCTION: 110500 bottles

