

CHÂTEAU LA CROIX SAINT GEORGES 2018
Pomerol

Le Vignoble :

Superficie : 4,5 ha : 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.

Densité de plantation : 6500 à 12 000 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 41 ans.

Sol graveleux, légèrement argileux.



Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement.

2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).

1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot.

2 effeuillages pour les densités à 12 000 pieds/ha.

Rendement : 2018 : 36 hl/ha.

Vendanges :

100 % manuelles.

Du 24 au 25 septembre 2018 pour le Merlot et le 28 septembre pour le Cabernet Franc.

Vinification :

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

Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Vinifications dans 4 cuves bois ouvertes de 70 hl.

Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes les 8 heures jusqu'à 1040 et 1 fois/jour jusqu'à 1000, puis un remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.

Températures des fermentations alcooliques : 27/29°C.

Durée de cuvaison : 22 à 28 jours.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage :

Tonneliers : Demptos : 25 %, Darnajou : 25 %, Remond : 25 %, Radoux : 25 %.
20 % fûts-cigares, 80 % fûts traditionnels (50 % fûts neufs et 50 % fûts d'un vin).

Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois.

Assemblage final : 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14,50°

Production : 19 300 bouteilles.



CHÂTEAU LA CROIX SAINT GEORGES 2018
Pomerol

Vineyard :

Surface : 4,5 ha : 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.
Density of plantation : 6500 to 12 000 plants/ha.
Average age of the vineyard : 41.
Soil : slightly clayey gravel.



Cultural methods :

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.
Yield control by two cluster thinnings (at the closure of the grape cluster and at the beginning of veraison).
Leaves are thinned out once at rising sun side only for Merlot and twice for plots with 12 000 plants /ha.

Yield : 2018 : 36 hl/ha.

Harvest :

100 % manual picking.
September 24th to 25th 2018 for the Merlot and 28th for the Cabernet Franc.

Winemaking :

Double sorting of the crop : first in the vineyard and second at the winery.
Filling of the vats by gravity without crushing.
Vinification in 4 open wooden vats of 70 hl.
Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.
Temperature during alcoholic fermentations : 27/29° C.
Vatting period : 22 to 28 days.
Malolactic fermentation in barrels.

Ageing :

Coopers : Demptos : 25 %, Darnajou : 25 %, Remond : 25 %, Radoux : 25 %, 20 % cigar-shaped barrels, 80 % traditional barrels (50 % new barrels, 50 % one wine barrels).
Maturing on lees during 5-6 months.

Final blend : 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc.
Alcohol by vol. : 14,50°

Production : 19 300 bottles.

