

CHÂTEAU LA CONFESSION 2018
Saint-Emilion Grand Cru

Le Vignoble :

Superficie : 7,34 ha : 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc /
2 % Cabernet Sauvignon.

Densité de plantation : 6666 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage complet, pas de rognage mais écimage.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).
Un effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement : 2018 : 41 hl/ha.

Vendanges :

Du 1er au 2 octobre 2018 pour le Merlot
et le 5 octobre pour le Cabernet Franc.

Vinification :

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

Encuvage des baies entières, 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.

Vinifications dans des cuves bois ovoïdes de 70 hl et béton de 55 et 70 hl.

Températures des fermentations alcooliques : 26/28°C maxi.

Durée de cuvaison : 25 à 30 jours.

Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 26/28°C.

Fermentation malolactique en barriques neuves (50 %) et en barriques de un vin (50 %).

Elevage :

Tonnelliers : Demptos : 20 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %, Radoux : 20 %, Stockinger : 20 % (50 % fûts neufs, 50 % fûts de un vin).
Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

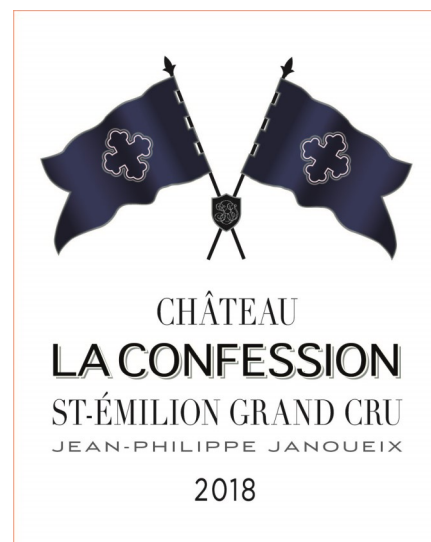
Assemblage final : 73 % Merlot / 27 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14,50°

Production : 35 000 bouteilles.

Second vin : Château Haut Pontet.





CHÂTEAU LA CONFESSION 2018
Saint-Emilion Grand Cru

Vineyard :

Surface : 7,34 ha : 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc /
2 % Cabernet Sauvignon.

Density of plantation : 6666 plants/ha.

Average age of the vineyard : 40.

Cultural methods :

Ploughing of the soil, vineyard grass cover, no trimming, just topping.
Yield control by two cluster thinnings (at the closure of the grape cluster and at the
beginning of veraison). Leaves were thinned out at rising sun side only.

Yield : 2018 : 41 hl/ha.

Harvest :

Merlot : 1st and 2nd of October 2018,
Cabernet Franc : 5th October 2018.

Winemaking :

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

Filling of the vats without crushing. Vinification in open wooden vats of small capacity.

Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040 and once a day
until 1000, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.

Temperature during alcoholic fermentations : 26/28° C max.

Vatting period : 25 to 30 days.

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine : 26/28°C

Malolactic fermentation in new barrels (50 %) and in one wine old barrels (50 %).

Ageing :

Coopers : Demptos : 20 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %, Radoux : 20 %,
Stockinger : 20 % (50 % new barrels, 50 % one wine barrels).

Maturing on lees during 6 months.

Final blend : 73 % Merlot / 27 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol. : 14,50°

Production : 35 000 bottles.

Second label : Château Haut Pontet.

