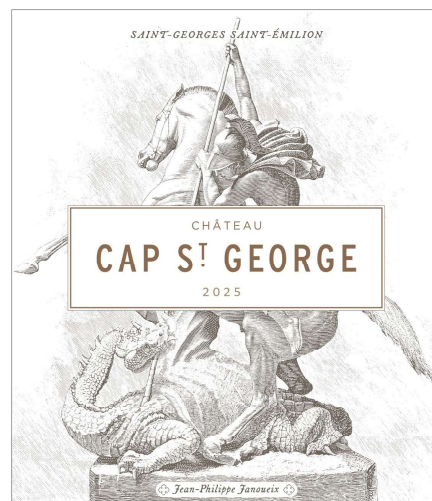


CHÂTEAU  
**CAP S<sup>t</sup> GEORGE**  
*SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION*  
2025



**LE VIGNOBLE :**

Surface totale de 25 ha : 78 % Merlot - 3 % Cabernet Franc - 9 % Cabernet Sauvignon - 10% Malbec.

Densité de plantation : 5500 à 6666 pieds/ha.

Âge moyen du vignoble : 35 ans.

Sol argilo-calcaire exposé plein sud pour 12 ha, sud/sud-ouest pour 7 Ha/ plateau 6 ha.

**PRATIQUES CULTURALES :**

Travail des sols, enherbement, échardage, écimage.

**RENDEMENT 2025** : 33 hl/ha.

**VENDANGES :**

Du 11 septembre au 17 septembre 2025 pour le Merlot et Malbec; le 25 septembre pour les Cabernets.

**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 : 26°C maxi.

Durée de cuvaison : 20 à 32 jours.

**ASSEMBLAGE FINAL** : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 13,90° pH : 3,65

**PRODUCTION** : 13 000 bouteilles.



**PRIMEURS**

[jpj@jpjdomaines.com](mailto:jpj@jpjdomaines.com) - [www.jpjdomaines.com](http://www.jpjdomaines.com)