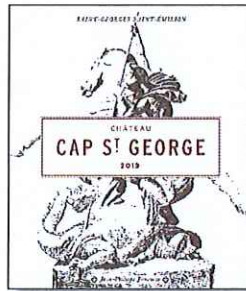


Jean Philippe  JANOUÉIX
DOMAINES

CHÂTEAU
CAP S^t GEORGE
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION
2019



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 : 34 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 2019 : 44 hl/ha.

VENDANGES :

Les 26 et 27 Septembre 2019 pour le Merlot,

Les 3 et 4 Octobre 2019 pour les Cabernets.

VINIFICATION :

Encuvage des baies avec léger 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 d'un vin.

ELEVAGE :

Tonnelliers : Demptos 20%, Darnajou 20%, Remond 15%, Radoux 20%,

500 Litres Stockinger 25% (50% fûts neufs et 50% fûts d'un vin)

Elevage sur lies fines jusqu'au printemps 2020.

ASSEMBLAGE FINAL :

83 % Merlot / 9 % Cabernet Franc / 8 % Cabernet Sauvignon.

Degré alcoolique : 14,25°

PRODUCTION : 36 000 BOUTEILLES.

SECOND VIN : CHÂTEAU CAP D'OR.

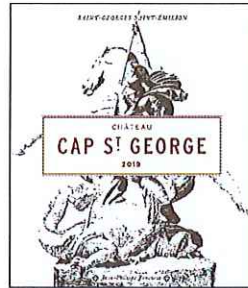


PRIMEURS

JPJ@JPJDOMAINES.COM - HTTP://JPJDOMAINES.COM

Jean Philippe  JANOUËIX
DOMAINES

CHÂTEAU
CAP S! GEORGE
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION
2019



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 : 34.
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 2019: 44 hl/ha.

HARVEST:

September 27th and 28th 2019 for Merlot, & October 10th 2019 for Cabernets.

WINEMAKING:

Filling of the vats with light 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.
Valting 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 15%, Radoux 20 %.
500 Litres Stockinger 25 % (50 % new barrels, 50 % one wine barrels).
Maturation on lees until spring 2020.

FINAL BLEND:

83 % Merlot / 9 % Cabernet Franc / 8 % Cabernet Sauvignon.
Alcohol by vol. : 14,25°

PRODUCTION: 36 000 bottles.

SECOND LABEL: CHÂTEAU CAP D'OR.



PRIMEURS

JPJ@JPJDOMAINES.COM - HTTP://JPJDOMAINES.COM