

Château La Croix St. Georges POMEROL 2023



LE VIGNOBLE :

Superficie : 3,3 ha : 100% Merlot.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 46 ans.

Sol graveleux, légèrement argileux, situé entre les Châteaux Le Pin, Vieux Château Certan et Petit-Village.

PRATIQUES CULTURALES :

Travail des sols, enherbement.

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

RENDEMENT 2023 : 44 hl/ha.

VENDANGES :

100 % manuelles.

Le 7/8 et le 14 septembre 2023.

VINIFICATION :

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

Encuvage des baies par gravité sans foulage.

Vinifications en cuves inox de 15hl à 65 hl.

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

Températures des fermentations alcooliques : 26/28°C.

Durée de cuvaison : 33 à 40 jours.

ELEVAGE :

TONNELIERS : Demptos 15%, Darnajou 25%, François Frères 15%, Taransaud 25%, Stockinger 20 %. (80 % fûts neufs, 20 % fûts d'un vin).
Elevage sur lies fines pendant 6 à 7 mois.

ASSEMBLAGE FINAL : 100 % Merlot.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,1° pH : 3,67

PRODUCTION : 16 000 BOUTEILLES.



PRIMEURS

jpi@jpjdomaines.com - www.jpjdomaines.com