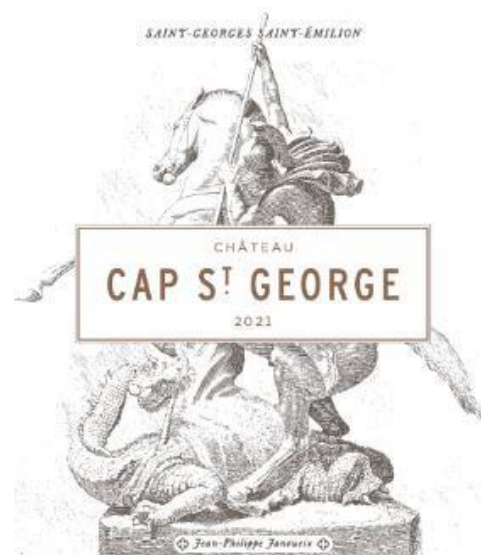


CHÂTEAU
CAP S^T GEORGE
SAINTE-GEORGES SAINT-ÉMILION

2021



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 éclaircissements : 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 2021 : 44 hl/ha.

VENDANGES :

Les 30 septembre et 1^{er} octobre 2021 pour le Merlot,

Les 7 et 8 octobre 2021 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 : 27°C maxi.

Durée de cuvaison : 18 à 24 jours.

Fermentation malolactique 50 % en barriques neuves, 50% en barriques d'un vin.

ELEVAGE :

Tonneliers : 25 % en barriques neuves, Stockinger 50%, Darnajou 50%

Elevage sur lies fines jusqu'au printemps 2022

ASSEMBLAGE FINAL : 84 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon.

DEGRÉ ALCOLIQUE : 13,44° PH : 3,65

PRODUCTION : 18 000 bouteilles.

SECOND VIN : CHÂTEAU CAP D'OR.



PRIMEURS

CHÂTEAU
CAP S! GEORGE
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION
2021



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 2021: 44 hl/ha.

HARVEST:

September 30th and October 1st 2021 for Merlot,
October 7th & 8th 2021 for Cabernets.

WINEMAKING:

Vatting of the berries without crushing. Punching down 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.
Vatting period: 18 to 24 days.
Malolactic fermentation 50 % in new oak barrels, 50 % in one wine old barrels.

AGEING:

Coopers : 25% in new barrels, Stockinger 50 %, Darnajou 50%
Maturation on lees until spring 2022

FINAL BLEND:

84 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon.
Alcohol by vol.: 13,44% pH : 3,65

PRODUCTION: 18 000 bottles.

SECOND LABEL: CHÂTEAU CAP D'OR.



PRIMEURS