

Château
La Croix S^t. Georges
POMEROL
2025



LE VIGNOBLE :

Superficie : 3,84 ha : 100% Merlot.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha.

L'âge moyen du vignoble est de 48 ans.

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

PRATIQUES CULTURALES :

Travail des sols, enherbement.

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

RENDEMENT 2025 : 24 hl/ha.

VENDANGES :

Le 28 Août et le 4 septembre 2025.

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 : 25 à 31 jours.

ELEVAGE :

TONNELIERS : Demptos 25%, Darnajou 25%, François Frères 25%, Taransaud 25%,

Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois.

ASSEMBLAGE FINAL : 100 % Merlot.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,85% pH : 3,77

PRODUCTION : 15 000 BOUTEILLES.



PRIMEURS

jpj@jpidomaines.com - www.jpidomaines.com

Château
La Croix S^t Georges
POMEROL

2025



VINEYARD:

Surface : 3,84 ha : 100 % Merlot.

Density of plantation : 6500 plants/ha. Average age of the vineyard : 48.

Soil : slightly clayey gravel, located between, Château Le Pin, Château Vieux Certan and Petit-Village.

CULTURAL METHODS:

Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.
Yield control by two cluster thinnings (at the closure of the grape cluster and at the beginning of veraison).

YIELD 2025: 24 hl/ha.

HARVEST :

August 28th and September 4th 2025.

WINEMAKING:

Double sorting of the crop : first in the vineyard and second at the winery. Filling of the berries by gravity without crushing.

Vinification in steel vats Fromm 15 hl to 65 hl.

Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration. Temperature during alcoholic fermentations : 26/28° C.

Vatting period : 25 to 31 days.

AGEING:

Coopers : Demptos 25 %, Darnajou 25 %, François Frère 25%, Taransaud 25%,

Maturing on lees during 5-6 months.

FINAL BLEND: 100 % Merlot.

ALCOHOL BY VOL : 13,85% pH 3,77

PRODUCTION : 15 000 bottles.



PRIMEURS

jpj@jpjdomaines.com - www.jpjdomaines.com