



Fiche Technique
CHATEAU SAINT-GEORGES
(CÔTE PAVIE)
Saint Emilion
2023
Grand Cru Classé

Propriétaire/Owner :

SCEA Château Saint-Georges côte Pavie

Gérant : Philippe Masson

Email : saintgeorgescotepavie@gmail.com

Site internet/ Website www.saint-georges-cote-pavie.com

Tel/Phone number : 06 42 05 95 75

Consultant oenologique /Consulting Oenologist

DERENONCOURT CONSULTANTS

VIGNOBLE/VINEYARD

Superficie/ Vineyard area Situation/ Situation

5ha d'un seul tenant sur le coteau de Pavie

12,3 acres on the hillside of Pavie

Sol/Soil

Argilo-calcaire/ Calcareous clay

Densité de plantation/ Plantation density

5000 à 6000 pieds/ha/ 2000 to 2400 plants/acre

Encépagement/ Grape varieties

80% Merlot, 20% Cabernet franc

Age moyen du vignoble/ Average age of the vineyard

30 ans/30 years

Culture/ Growing

Labour et façons traditionnelles/ Labor and traditional ways

Enherbement et travail des sols sous le rang/ Grass and soil under the rank

Vendanges/ Harvest du 19/09 au 02/10/2023

Manuelles/ Manual

Rendement/ Yield

30 hl/ha

VINIFICATION-ELEVAGE/WINEMAKING

Réception vendanges/ Reception harvest

Egreneur Dream, tri densimétrique Flotatrie et table vibrante. Baies entières en cuve par gravité/
Manual, Dream destemmer, Flotatrie densimetric sorting and vibrating table. Whole berries by gravity

Fermentation/ Fermentation

Cuves bétons thermorégulées/ Thermoregulated concrete tanks

Macération/ Maceration

4 semaines/ 4 weeks

Pressoir/ Press

Vertical hydraulique/ Hydraulic vertical

Elevage/ Ageing

En barriques dans un chai climatisé (30% barriques neuves, 70% 1 ou 2 vins)

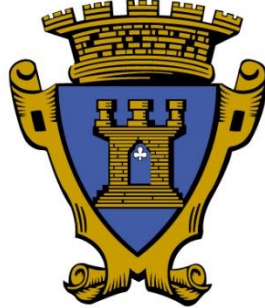
In barrels in an air conditioned cellar (30% new barrels, 70% one or two wines)

Assemblage/Wine blending

Sélection et assemblage des lots primeurs en Mars 2024

Selection and primeur blend in March 2024

GRAND CRU CLASSÉ



CHÂTEAU

Saint Georges
(Côte Pavie)

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

