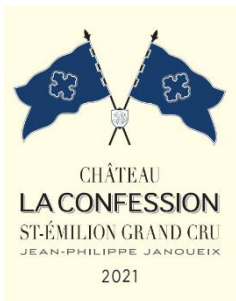


CHÂTEAU
LA CONFESSION
ST-ÉMILION GRAND CRU

2021



VINEYARD:

Cultivated area : 6,69 ha - 71% Merlot / 27% Cabernet Franc / 2% Cabernet Sauvignon.
Density of plantation : 6666 plants/ha.
Average age of the vineyard : 43.

CULTURAL METHODS:

Ploughing of the soil, vineyard grass cover, no trimming, just topping.
Yield control by two cluster thinnings (*at the closure of the grape cluster and at the beginning of veraison*). Leaves were thinned out at rising sun side only.

YIELD 2021: 37 hl/ha.

HARVEST:

Merlot : 1st & 2nd October 2021
Cabernets : 6th October 2021

WINEMAKING:

Double sorting of the crop : first in the vineyard and second at the winery.
Filling of the vats without crushing. Vinification in open wooden vats of small capacity.
Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040 and once a day until 1000, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.
Temperature during alcoholic fermentations : 26/28°C max.
Vatting period : 21 to 25 days.
Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine : 21°C for the malolactic fermentation.

AGEING:

Coopers : Demptos 20%, Darnajou 20%, Taransaud 20%, Radoux 20%
Stockinger 20% (*50 % new barrels, 20 % one wine barrels & 30% in Amphoras TAVA*).
Maturing on lees during 6 months

FINAL BLEND : 74 % Merlot / 26 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol. : 13,50° Ph : 3,75

PRODUCTION: 20 000 bottles.

SECOND LABEL: CHÂTEAU HAUT PONTET

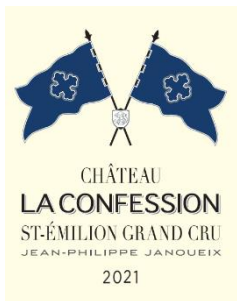
PRIMEURS

JPJ@JPDOMAINES.COM - [HTTP://JPDOMAINES.COM](http://JPDOMAINES.COM)



CHÂTEAU
LA CONFESSION
ST-ÉMILION GRAND CRU

2021



LE VIGNOBLE :

Superficie plantée : 6,69 ha - 71 % Merlot / 27 % Cabernet Franc / 2 % Cabernet Sauvignon.
Densité de plantation : 6666 pieds/ha.
L'âge moyen du vignoble est de 43 ans.

PRATIQUES CULTURALES :

Travail des sols, enherbement, échardage complet, pas de rognage mais écimage.
2 éclaircissages (*l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison*).
Un effeuillage au soleil levant uniquement.

RENDEMENT 2021 : 37 hl/ha.

VENDANGES :

Les 1er & 2 octobre 2021 pour le Merlot.
Le 6 octobre 2021 pour les Cabernets.

VINIFICATION :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies entières. Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes les 8 heures jusqu'à 1040 et 1 fois/jour jusqu'à 1000, puis un remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.
Vinifications dans des cuves bois ovoïdes de 70 hl et béton de 55 et 70 hl.
Températures des fermentations alcooliques : 26/28°C maxi.
Durée de cuvaision : 21 à 25 jours.
Fermentation malolactique en barriques. Descente des vins dans les fûts à la même température que le vin : 21°C.

ELEVAGE :

Tonneliers : Demptos 20%, Darnajou 20%, Taransaud 20%, Radoux 20%,
Stockinger 20 % (*50 % fûts neufs, 20 % fûts d'un vin, 30% en Amphores TAVA*).
Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

ASSEMBLAGE FINAL : 74 % Merlot / 26 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 13,50° Ph : 3,75

PRODUCTION : 20 000 bouteilles

SECOND VIN : CHATEAU HAUT PONTET

PRIMEURS

ipi@ipidomaines.com - [HTTP://IPIDOMAINES.COM](http://ipidomaines.com)

