Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES

CHÂTEAU CROIX MOUTON 2020
Bordeaux Supérieur

Le Vignoble :
Surface totale de 70 ha : 96 % Merlot / 2.5 % Cabernet Sauvignon / 1% Malbec / 0.5 % Petit Verdot. Densité de plantation : 3600 à 6000 pieds/ha. Âge moyen du vignoble : 39 ans. Sol argilo-limoneux.

Pratiques culturales :
Travail des sols, enherbement.
1 éclaircissage au début de la véraison.
1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot et
1 effeuillage des 2 côtés pour le Cabernet Sauvignon.

Rendement 2020 : 41 hl/ha.

Vendanges :
Du 10 au 23 septembre 2020 pour le Merlot
et le 1 octobre 2020 pour le reste.

Vinification :
Tri de la vendange. Vinifications dans des cuves en béton et inox à large ouverture de 140 cm pour les pigeages. Pigeages 3 fois/jour jusqu'à 1070 de densité, 2 fois/jour jusqu'à 1030, 1 fois /jour jus- qu'à 1010 puis 1 remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macéra- tions.
Températures des fermentations alcooliques : 25/26°C maxi.
Durée de cuvaison : 24 à 28 jours pour le Merlot, 20 à 26 jours pour le Cabernet.
Fermentation malolactique en barriques et en cuves avec staves.

Elevage :
Elevage sur lies fines pendant 3 à 4 mois
avec ou sans bois.

Assemblage final : 97 % Merlot / 3 % Cabernet Sauvignon.
Degré alcoolique : 14,2°. PH : 3,65

Production : 205 000 bouteilles.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

jpj@jpjdomaines.com * http://jpjdomaines.com

Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES

CHÂTEAU CROIX MOUTON 2020
Bordeaux Supérieur

Vineyard :
Total surface of 70 ha : 96 % Merlot / 2.5 % Cabernet Sauvignon / 1% Malbec/ 0,5 % Petit Verdot. Density of plantation : 3600 to 6000 plants/ha. Average age of the vineyard : 39. Soil is clayey and alluvial.

Cultural methods :
Ploughing of the soil, controlled deliberate grass growth.
One cluster thinning at the beginning of veraison.
Merlots leaves were thinned out at rising sun side and Cabernet Sauvignon once on both sides.
.

Yield 2020 : 41 hl/ha.

Harvest :
Merlot : September 20th to 30th 2020,
For the rest : October 1th 2020.

Winemaking :
Sorting of the crop. Vinification in concrete and stainless steel vats widely open at 140 cm for pi-geages. Punching of the caps 3 times a day until 1070 of density, twice a day until 1030, once a day until 1010 then 1 pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.
Temperature during alcoholic fermentations : 25 /26° C maxi.
Vatting period : 24 to 28 days for Merlot, 20 to 30 days for Cabernet.
Malolactic fermentation in barrels and in vats with staves.

Ageing :
Maturing on lees during 3-4 months.
with or without wood.

Final blend : 97 % Merlot / 3% Cabernet Sauvignon.
Alcohol by vol. : 14,2°. PH : 3,65

Production : 205 000 bottles.

jpj@jpjdomaines.com * http://jpjdomaines.com

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE