

CHÂTEAU
CAP S^T GEORGE
SAINT-GEORGES SAINT-ÉMILION
2022



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 : 35 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.

RENDEMENT 2022 : 40 hl/ha.

VENDANGES :

Le 19 et 22 septembre 2022 pour le Merlot,
Le 27 septembre 2022 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 : 80 % Merlot, 11 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon.

DEGRÉ ALCOLIQUE : 14,54° pH : 3,49

PRODUCTION : 15 000 bouteilles.

SECOND VIN : CHÂTEAU CAP D'OR.



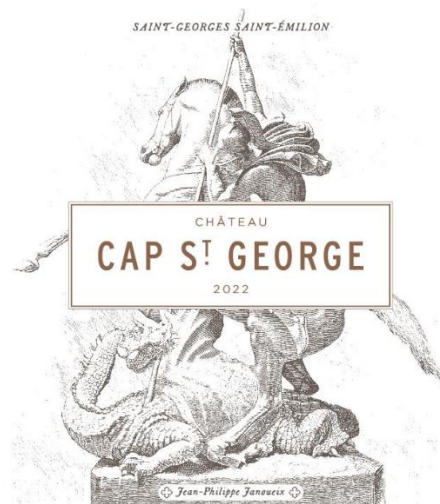
PRIMEURS

Jean Philippe  JANOUEIX
DOMAINES

CHÂTEAU

CAP S^T GEORGE

SAINTE-GEORGES SAINT-ÉMILION
2022



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 : 35.

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 2022: 40 hl/ha.

HARVEST:

September 19th and 22th 2022 for Merlot,
September 27th 2022 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: 80 % Merlot, 11 % Cabernet Franc, 9 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol by vol : 14,54% pH : 3,49

PRODUCTION: 15 000 bottles.

SECOND LABEL: CHÂTEAU CAP D'OR.



PRIMEURS

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