

CH. LA CROIX SAINT GEORGES 2016

Pomerol



Le Vignoble :

Superficie : 4.5 Ha : 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.

Densité de plantation : de 6500 à 12 000 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 40 ans.

Sol graveleux, légèrement argileux.

Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement.

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

1 effeuillage soleil levant uniquement pour le Merlot.

2 effeuillages pour les densités à 12 000 pieds/ha

Rendement 2016 : 37 hl/ha

Vendanges : Vendanges 100 % manuelles

Du 4 au 5 octobre 2016 pour le Merlot et le 10 octobre pour le Cabernet Franc

Vinification :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.

Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Vinifications dans 4 cuves bois ouvertes de 70 Hl.

Pigeages 6 à 8 fois/jour jusqu'à mi-fermentation puis en diminuant jusqu'à 2 fois/jour.

Températures des fermentations alcooliques : 27/29°C

Durée de cuvaison : 21 à 27 jours

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage :

Tonneliers : Demptos : 25 %, Darnajou : 25 %, Remond : 25 %, Radoux : 25 %
20% fûts-cigares, 80% fûts traditionnels. 50% fûts neuf et 50% fûts d'un vin

Elevage sur lies pendant 5 à 6 mois. Pas de collage

Assemblage final : 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc

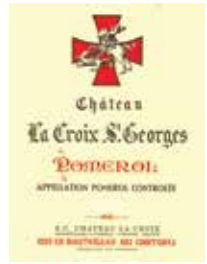
Degré alcoolique : 13,8°

Production : 17 400 bouteilles

Date de mise en bouteilles : 18 mai 2018

CH. LA CROIX SAINT GEORGES 2016

Pomerol



Vineyard:

Surface: 4.5 Ha: 91 % Merlot / 9 % Cabernet Franc.

Density of plantation: 6500 to 12 000 plants/ha.

Average age of the vineyard: 40

Soil: slightly clayey gravel

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)

Leaves are thinned out once at rising sun side only for Merlot and twice for plots with 12 000 plants/ha.

Yield 2016: 37 hl/ha

Harvest: 100% manual picking

October 4th to 5th 2016 for the Merlot and October 10th for the Cabernet Franc

Winemaking:

Double sorting of the crop: first in the vineyard and second at the winery.

Filling of the vats by gravity without crushing.

Vinification in 4 open wooden vats of 70 Hl.

Punching of the caps 6 to 8 times a day until mid-fermentation, then slowing to twice a day until the end.

Temperature during alcoholic fermentations: 27/29°C

Vatting period: 21 to 27 days.

Malolactic fermentation in barrels.

Aging:

Coopers: Demptos: 25 %, Darnajou: 25 %, Remond: 25 %, Radoux: 25%
20% cigar-shaped barrels, 80% traditional barrels.

50% new barrels, 50% 1 wine barrels. Maturing on lees during 5-6 months. No fining.

Final blend: 94 % Merlot / 6 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 13,8°

Production: 17 400 bottles

Bottling period: May 18th 2018