

Château Cap Saint-George 2015, *Saint-Georges Saint-Emilion*

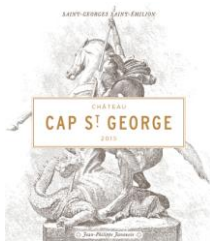
Le Vignoble :

Superficie : 19 Ha : 86 % Merlot / 14 % Cabernet Franc.

Densité de plantation : de 5 500 à 6 666 pieds/ha

L'âge moyen du vignoble est de 33 ans.

Sol argilo-calcaire exposé plein sud pour 12 Ha et sud-sud-ouest pour 7 Ha.



Pratiques culturales :

Travail des sols, enherbement, échardage, écimage.

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

1 effeuillage soleil levant à la chute des capuchons floraux.

Rendement : 2015 : 38 hl/ha

Vendanges : Vendanges 100% manuelles.

Les 1^{er} et 2 puis les 8 et 9 octobre pour le Merlot, le 16 octobre pour le Cabernet Franc.

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

Encuvage des baies par gravité, 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.

Températures des fermentations alcooliques : 27°C maxi

Durée de cuvaison : 22 à 26 jours

Fermentation malolactique 50% en barriques neuves, 50% en barriques de 1 vin.

Elevage :

Tonneliers : Demptos : 40 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %, Radoux : 20%.

Elevage sur lies jusqu'au printemps 2016.

Pas de collage.

Assemblage final : 89 % Merlot / 11 % Cabernet Franc.

Degré alcoolique : 14,5°

Production : 50 000 bouteilles.

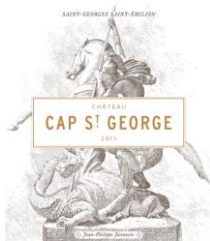
Deuxième vin : Château Cap d'Or

Date de mise en bouteilles : Mars 2017

Château Cap Saint-George 2015, *Saint-Georges Saint-Emilion*

Vineyard:

Surface: 19 Ha: 86 % Merlot / 14 % Cabernet Franc.
Density of plantation: 5 500 to 6 666 plants/ha.
Average age of the vineyard: 33.
Soil: Clayey and chalky. South exposure for 12 Ha and south west 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: 2015: 38 hl/ha

Harvest: 100% manual picking.

October 1st to 2nd, and 8th to 9th for Merlot and October 16th for Cabernet Franc.

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

Filling of the vats by gravity without crushing.

Punching of the caps every 3 hours until 1070 density, then every 6 hours until 1050 density and once a day until 1000 density.

Temperature during alcoholic fermentations: 27°C max

Vatting period: 22 to 26 days.

Malolactic fermentation 50% in new oak barrels, 50% in one wine old barrels.

Ageing:

Coopers: Demptos: 40 %, Darnajou: 20 %, Remond: 20 %, Radoux: 20%.

Maturation on lees until spring 2016.

No fining.

Final blend: 89 % Merlot / 11 % Cabernet Franc.

Alcohol by vol.: 14,5°

Production: 50 000 bottles.

Second label: Château Cap d'Or

Bottling period: Mars 2017