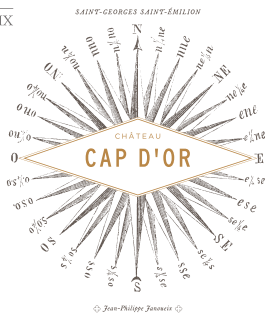


CHÂTEAU CAP D'OR 2016

Saint-Georges Saint-Emilion



Le Vignoble :

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

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

Âge moyen du vignoble : 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.

Deux éclaircissages : l'un à la fermeture de la grappe, et l'autre au début de la veraison.

Un effeuillage soleil levant à la chute des capuchons floraux.

Rendement 2016 : 47 hl/ha

Vendanges :

Les 5 et 6 Octobre, puis les 10 et 11 Octobre pour le Merlot
& le 17 Octobre pour le Cabernet Franc

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

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 : 20 à 27 jours

Elevage :

Répartition des tonneliers : Demptos : 60 %, Darnajou : 20 %, Remond : 20 %.

Elevage sur lies jusqu'au printemps 2017

Pas de collage.

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

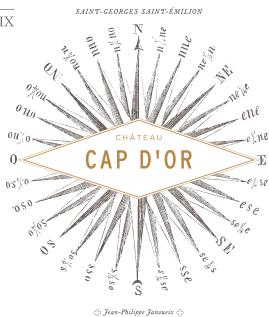
Degré alcoolique : 13.95 °

Production : 58 000 bouteilles

Date de mise en bouteilles : Mai 2018

CHÂTEAU CAP D'OR 2016

Saint-Georges Saint-Emilion



Vineyard:

Total surface of 19 Ha: 86 % Merlot / 14 % Cabernet Franc.

Density of plantation: 5 500 to 6 666 plants/ha

Average age of the vineyard: 33 years

Soil: Clayey and chalky. South exposure for 12 Ha and 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 2016: 47 hl/ha

Harvest:

October 5th to 6th, and 10th to 11th for Merlot
& October 17th for Cabernet Franc

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

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: 20 to 27 days.

Ageing:

Coopers: Demptos: 60 %, Darnajou: 20 %, Remond: 20 %
Maturation on lees until spring 2017
No fining.

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

Alcohol by vol.: 13.95°

Production: 58 000 bottles

Bottling period: May 2018