

Château CAP SAINT-MARTIN 2013

- ❑ **TERROIR** : Argilo-calcaire.
- ❑ **SUPERFICIE** : 22 Hectares.
- ❑ **CEPAGES** : Merlot : 95 %.
Cabernet sauvignon : 5 %
- ❑ **DENSITE** : 5 000, 5 500 et 6000 pieds par hectare.
- ❑ **AGE MOYEN DES VIGNES** : 22 ans.
- ❑ **RENDEMENT** : 30 Hectolitres à l'hectare.
- ❑ **DATE DE VENDANGE** : du 3 au 15 octobre.
- ❑ **TRI DE LA VENDANGE** : Elimination des débris végétaux, des grains verts et égrenage des raisins avec l'utilisation du trieur Sélectiv process .
- ❑ **VINIFICATION** :
 - parcelle suite à opération en vert à la vigne et estimation du rendement.
 - foulage à 100 %.
 - remontage une à deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique selon qualité de la vendange.
 - thermorégulation de la fermentation alcoolique comprise entre 28 et 30°C.
 - temps de macération : 2 semaines.
- ❑ **ELEVAGE** : 18 mois dont 6 à 9 mois en barriques de chêne de 2 et 3 vins. Collage et filtration à la mise en bouteille. Soutirage effectué en fonction de la dégustation des vins.
- ❑ **PRODUCTION** : 48 000 Bouteilles, Demi-bouteilles, Magnums et Double-magnums.
- ❑ **PRESSE** :