

FICHE TECHNIQUE

Château CAP SAINT-MARTIN "Cuvée prestige" 2011



- ❑ **TERROIR** : Argilo-calcaire.
- ❑ **EXPOSITION** : Coteaux exposés Nord-Sud.
- ❑ **CEPAGES** : Merlot 70 %.
Cabernet-Sauvignon 25 %.
Cot 5%
- ❑ **DENSITE** : 5 000 et 6000 pieds par hectare.
- ❑ **AGE MOYEN DES VIGNES** : 10 à 50 ans.
- ❑ **EFFEUILLAGE** : Début juillet côté est ou nord.
- ❑ **TRAVAUX EN VERT** :
 - Vers le 25 juillet : vendange en vert.
 - fin de la véraison : suppression des grappes en retard de maturation.
 - début septembre : égrappillage sur les Cabernets-Sauvignons.
- ❑ **RENDEMENT** : 40 Hectolitres à l'hectare.
- ❑ **VENDANGES** : Mécaniques du 16 au 23 septembre (Merlot), du 27 septembre (Cabernet) et du 12 septembre (Cot).
- ❑ **TRI DE LA VENDANGE** : Elimination de tous les débris végétaux et de tous les grains verts et égrenage avec le trieur Selectiv Process.
- ❑ **VINIFICATION** :
 - foulage-égrappage : 100%
 - assemblage de parcelles à potentiel qualitatif élevé après estimation du rendement.
 - remontages deux fois par jour durant la première moitié de la fermentation alcoolique, température de fermentation régulée entre 28 et 30°C.
 - macération de quatre semaines.
 - assemblage avant entonnage et après fermentation malolactique en cuve.
- ❑ **ELEVAGE** :
 - Entonnage en janvier 2012 (30 % en barriques neuves et 70 % barriques d'un vin).
- ❑ **PRODUCTION** : 24 000 bouteilles.
- ❑ **PRESSE** : Decanter Magazine Mai 2014 : 16,25 (87)/20
Guide Hubert 2014 5 étoiles

