

# CHÂTEAU CAP DE MOURLIN

GRAND CRU CLASSÉ

2017

LA FAMILLE CAPDEMOURLIN EST PROPRIÉTAIRE À SAINT-ÉMILION DEPUIS QUATRE CENTS ANS, COMME EN TÉMOIGNE UNE VENTE DE VIN DATANT DE 1647. ELLE A, FAIT EXCEPTIONNEL, DONNÉ SON NOM AU LIEU-DIT QU'ELLE HABITE AINSI QU'À SON CRU, L'UN DES PLUS ANCIENS DE SAINT-ÉMILION. EN 1983, JACQUES CAPDEMOURLIN, L'ACTUEL PROPRIÉTAIRE, RECONSTITUE CETTE EXPLOITATION, LONGTEMPS DIVISÉE ENTRE SON PÈRE ET SON ONCLE.

LE VIGNOBLE, D'UNE SUPERFICIE DE 14 HECTARES, EST IDÉALEMENT SITUÉ SUR LES PENTES NORD DE SAINT-ÉMILION, OÙ IL BÉNÉFICIE D'UN TERRAIN ARGILO-CALCAIRE ET ARGILO-SILICEUX. LE VIN DU CHÂTEAU CAP DE MOURLIN SE DISTINGUE PAR SA GÉNÉROSITÉ ALLIÉE À UNE GRANDE FINESSE ET À UN BOUQUET TRÈS DÉVELOPPÉ QUI EN FONT L'UN DES CRUS LES PLUS ESTIMÉS DE SAINT-ÉMILION.

**NOM DU PROPRIÉTAIRE :** GFA CAPDEMOURLIN  
**ADRESSE :** CHÂTEAU CAP DE MOURLIN, LIEU-DIT CAP DE MOURLIN, 33330 SAINT-ÉMILION  
**DATE DE CRÉATION :** XVI ÈME SIÈCLE  
**SURFACE :** 14ha, 34 acres  
**SURFACE PLANTÉE :** 12ha 78a 97ca  
**SOL :** CÔTE NORD, ARGILO-CALCAIRE ET ARGILO-SILICEUX  
**ALTITUDE :** 54 MÈTRES, 177 FT.  
**DENSITÉ PLANTATION :** 5700 À 6900 PIEDS PAR HECTARES  
**ENCÉPAGEMENT :** 65% MERLOT, 25% CABERNET FRANC, 10% CABERNET SAUVIGNON  
**TYPE DE SOL :** SOLS BRUNS CALCAIRES À TEXTURE FINE, TERRES ARGILO-CALCAIRES LOURDES  
**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 34 ANS  
**PORTE GREFFE :** 3309 – 101 14 – RIPARIA – 44-53.M

**VITICULTURE :** ÉBOURGEONNAGE, ÉPAMPRAGE DES TÊTES ET PIEDS, LEVAGES ET RELEVAGES, EFEUILAGE, ÉCLAIRCISSAGE ET DÉCOMPACTAGE, ÉCIMAGE ET ROGNAGE

**TYPE DE CULTURE :** CULTURE RAISONNÉE

**TYPE DE VENDANGES :** VENDANGES MANUELLES

**DATE DE VENDANGES :** 28 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2017

**RENDEMENT :** 11 hls/ha

**VINIFICATION :** TRI OPTIQUE, MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, REMONTAGES

**TYPE DE CUVES :** CUVES INOX

**DURÉE CUIVISON :** 3 SEMAINES

**ÉLEVAGE :** FERMENTATION MALOLACTIQUE EN BARRIQUES NEUVES

- 50% BARRIQUES NEUVES

- 50% BARRIQUES UN VIN ET PLUS

**DURÉE D'ÉLEVAGE :** ÉLEVAGE EN BARRIQUES, 15 À 18 MOIS

**PRODUCTION :** 18500 BOUTEILLES

**MISE EN BOUTEILLES :** 20 MAI 2019

**OENOLOGUE CONSULTANT :** JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE :** 14% VOL.

**GLUCOSE/FRICTOSE :** 0.3 gr/L

**pH :** 3.53

**ACIDITÉ TOTALE :** 3.47 gr (H2SO4)/L

