

CHÂTEAU CAP DE MOURLIN

GRAND CRU CLASSÉ

2019

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, ÉCLAIRCISSEMENT ET DÉCOMPACTAGE, ÉCIMAGE ET ROGNAGE
TYPE DE CULTURE : CULTURE RAISONNÉE
TYPE DE VENDANGES : VENDANGES MANUELLES
DATE DE VENDANGES : 30 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE 2019
RENDEMENT : 46.5 hl/ha
CERTIFICATION : HVE
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 : 79000 BOUTEILLES
MISE EN BOUTEILLES : 18 MAI 2021
OENOLOGUE CONSULTANT : JEAN-PHILIPPE FORT DU LABORATOIRE ROLLAND
TITRE ALCOOMÉTRIQUE : 14% VOL.
GLUCOSE/FRICTOSE : 0.44 gr/L
pH : 3.53
ACIDITÉ TOTALE : 3.14 gr (H2SO4)/L



VIGNOBLES CAPDEMOURLIN
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

