



Envol

DE

SANSONNET

SAINT-EMILION GRAND CRU

MILLÉSIME **2014**

**Envol DE SANSONNET est le second vin du
Château SANSONNET, SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ**

Chaque parcelle du domaine suit exactement la même conduite du vignoble et l'ensemble des lots respecte les mêmes processus de vinification et d'élevage. Seuls les lots présentant un bel équilibre entre le fruit, la fraîcheur et des tanins lissés composent Envol de Sansonnet. De cet assemblage résulte un vin harmonieux, rapidement équilibré et prêt à boire.

Surface : 7 ha. **Sols** : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

Conduite du vignoble : les sols sont travaillés, l'ensemble des travaux en vert sont réalisés à la main (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage), pratique raisonnée de l'utilisation des produits phytosanitaires dans un souci de protection environnementale.

Encépagement : 85% merlot, 15% cabernet franc.

Vendanges : 100% manuelles, 03 octobre (jeunes vignes de merlot), 06 octobre (merlots), 07 octobre (vieilles vignes de merlot) et 13 octobre (cabernets francs).

Rendements : 35 hl/ha.

Cuves : inox tronconique à double paroi isolante & bois tronconiques.

Vinification : tri par densimétrie, macération préfémentaire à froid, pigeage, fermentation malolactique en barrique.

Elevage : 30% de barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

Alcool : 13% vol. **N° Lot** : L.E 07.16 **Date de mise** : 18 - 19/07/2016.

Production : 3 940 bouteilles.



SCEA Château SANSONNET

1, Sansonnet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE
Tél : +33(0)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156
www.chateau-sansonnet.com

Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire
Tél : +33(0)611 101 814 - marie.lefevere@chateau-sansonnet.com