



# CHÂTEAU *Harmonie*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



## MILLÉSIME 2014

**Surface** : 3.80 ha.

**Sols** : argiles vertes sableuses.

**Encépagement** : 80% merlot, 20% cabernet franc.

**Age moyen du vignoble** : 35 ans.

**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.

**Vendanges** : vendanges mécaniques le 6 octobre.

**Rendements** : 28 hl/ha.

**Vinification** : tri par densimétrie.

**Cuves** : Inox thermorégulées.

**Elevage** : 70% de cuves inox et 30% de barriques d'un vin, pendant 16 mois.

**Alcool** : 13% vol.

**N° Lot** : L.H 06.16

**Date de mise** : 20 & 21 juin 2016.

**Production** : 12 600 bouteilles.

**Note de dégustation** : « D'un rouge profond et lumineux, Château Harmonie 2014 dévoile un bouquet de fruits noirs et d'épices. En bouche, le vin est rond et soyeux, justement équilibré entre fraîcheur et tanins doux. Il séduira par sa gourmandise et son étonnante explosion de fruit. »

**Marie LEFEVERE, propriétaire.**



CHÂTEAU  
*Harmonie*  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2014

L'été 2014, marqué par une exceptionnelle fraîcheur et une forte humidité, fut des plus sombres augures pour le millésime à venir. Il suivait un printemps déjà chaotique, qui avait rendu la pousse de la vigne saccadée. Les plantes perdaient leurs « repères » et continuaient à pousser fin août alors que les baies avaient bien du mal à véner. Les conditions étaient plus favorables à la pousse des rameaux et au développement des feuilles qu'à la maturation du raisin ! A cet instant la situation de la vendange en rouge était pire qu'en 2013...

Septembre arriva tel un « miracle ». L'ensoleillement exceptionnel suivi d'une contrainte hydrique inespérée stoppa définitivement la croissance des rameaux et accéléra les mécanismes de maturation. Les baies finirent rapidement de se charger en anthocyanes et les équilibres sucres/acides étaient pleinement satisfaisants à maturité.

Octobre, un des moins arrosés de ces dix dernières années, offrit de parfaites conditions climatiques pour les vendanges. Chaque cépage put être ramassé à parfaite maturité, sans aucune pression de pathogène.

**Marie LEFEVERE, propriétaire**



### **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](http://www.chateau-sansonnet.com)

**Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire**

Tél : +33(0)611 101 814

[marie.lefevere@chateau-sansonnet.com](mailto:marie.lefevere@chateau-sansonnet.com)