



CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2010

Le millésime 2010 se caractérise par un très fort déficit hydrique qui est à l'origine d'une taille de baies remarquablement faible, associée à une concentration phénolique importante, avec en plus, une richesse aromatique et une préservation de l'acidité étonnantes.

Au vue des faibles rendements (28hl/ha), les vinifications ont été menées de façon à conserver la complexité aromatique de nos cépages tout en laissant s'exprimer notre terroir.



Surface : 7 ha.

Sols : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

Encépagement : 85% merlot, 15% cabernet franc.

Vendanges : 100% manuelles, les 1er et 11 octobre (jeunes vignes de Merlots), le 18 octobre (vieilles vignes de Merlots) et le 25 octobre (Cabernets Francs).

Rendements : 28 hl/ha.

Cuves : inox à double paroi tronconique thermorégulées & cuves bois thermorégulées.

Elevage : 70% de barriques neuves (chêne français).

Alcool : 15 % vol.

Production : 14 000 bouteilles de 1^{er} vin.

Note de dégustation, Marie LEFEVERE, propriétaire : "Le vin du Château Sansonnet 2010 présente une volumineuse matière tannique harmonieusement fondue dans un boisé discret et baignée de fraîcheur, le fruit rouge est omniprésent. La longueur en bouche est remarquable."

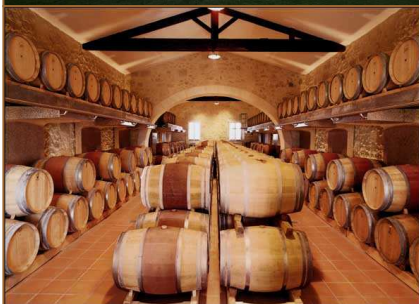


CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA PROPRIÉTÉ



Château Sansonnet est situé au Nord-Est de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire, au cœur de la région des Grands Crus Classés, voisin des Châteaux La Couspaude, Trottevieille et Haut-Sarpe. Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le vignoble s'étend sur 7 ha, d'un seul tenant, autour de la propriété. Le Merlot, majoritaire à 85%, est assemblé avec du Cabernet Franc.

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration (arrachages réguliers mais raisonnés, suivi cultural rigoureux, modification de la hauteur du palissage...).

Le vignoble, en permanente reconstruction, garde un âge moyen de 35 ans. La densité des pieds augmente lors de chaque nouvelle plantation. Les sols sont travaillés. La conduite du vignoble est celle requise pour obtenir des raisins de grande qualité. Ebourgeonnage, effeuillage manuel en deux temps, éclaircissage font partie de l'ensemble des travaux contribuant à la parfaite maîtrise de la maturité et au contrôle des rendements.

Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns...).

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. Le raisin est ramassé dans des cagettes afin d'éviter le tassement et l'endommagement des baies. Lors de la réception de vendange, un premier tri est fait sur les grappes puis un second sur les baies. Celles-ci sont triées par densimétrie afin de ne conserver que les baies dont la maturité est optimale. Elles sont ensuite acheminées, par gravité, entières dans chaque cuve.

Le cuvier est composé de petites cuves inox à double paroi tronconique thermo-régulées et de petites cuves bois également thermo-régulées.

Les baies sont d'abord maintenues quelques jours à 5°C (macération pré-fermentaire à froid qui facilite l'extraction ultérieure de la couleur et des précurseurs d'arôme). Au cours de la fermentation alcoolique, les cuves sont pigées. Les fermentations malolactiques se font en fûts neufs de chêne français dans un chai climatisé dont l'hygrométrie est contrôlée. L'élevage se poursuit pendant 12 à 18 mois suivant les millésimes.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe Fort.



Château SANSONNET

1, Sansonnet

33330 SAINT-EMILION - FRANCE

Tél : +33 (0)9 60 12 95 17 - Fax : +33 (0)5 57 25 01 56

www.chateau-sansonnet.com

Contact : Marie LEFEVERE, propriétaire

Tél : +33 (0)6 11 10 18 14

marie.lefevere@chateau-sansonnet.com