

# Document technique - Millésime 2013



CHATEAU  
**SANSONNET**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



**Appellation** : *Saint-Emilion Grand Cru Classé*

**Superficie** : *7ha*

**Type de sol** : *plateau argilo calcaire de Saint-Emilion*

**Encépagement** : *85% merlot, 15% cabernet francs*

**Vendanges** : *100% manuelles, tri par densimétrie, remplissage par gravité.*

**Dates de vendanges**: *Les 2,3 et 4 octobre pour les merlots. Le 12 octobre pour les cabernets francs.*

**Vinifications** : *cuves inox et bois tronconiques thermorégulées. Pigeage.*

**Elevage** : *50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin de chêne français pendant 13 mois.*

**Assemblage du 1<sup>er</sup> vin** : *100% merlot*

**Nombre de bouteilles produites** : *8 000 bouteilles*

**TAV** : *13,5% vol*



**CHATEAU SANSONNET**

33 330 Saint Emilion

+33 (0) 9 62 12 95 17 | [contact@chateau-sansonnet.com](mailto:contact@chateau-sansonnet.com) | [CHATEAU-SANSONNET.COM](http://CHATEAU-SANSONNET.COM)