



Envol

DE

SANSONNET

SAINT-EMILION GRAND CRU



MILLÉSIME 2015

**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, 8% cabernet franc, 7% cabernet sauvignon.

Vendanges : 100% manuelles les 29 Septembre (jeunes vignes de Merlot), 3 octobre (Merlot), 5 octobre (vieilles vignes de Merlot) et 6 octobre (Cabernet Franc).

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.

Assemblage : 90% merlot, 10% cabernet franc.

Alcool : 14% vol. **N° Lot** : LE0717 **Date de mise** : 26/07/2017.

Production : 5 424 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@chateau-sansonnet.com



Envol
DE
SANSONNET
SAINT-EMILION GRAND CRU

PARTICULARITÉS **D**U **M**ILLÉSIME **2**015

L'espérance du chiffre 5 !

Tout a bien commencé pour le futur millésime 2015 ; un débourrement régulier annonçant une homogénéité de la phénologie, une floraison régulière avec des grappes de taille moyenne, des charges parfaitement étalées, sans entassement.

A partir du 25 juin, l'été devient très chaud avec des épisodes quasi caniculaires. Fort heureusement, ces conditions extrêmes sont apparues suffisamment précocement pour ne pas causer de dégâts d'échaudage, en revanche cela a permis la dégradation des arômes végétaux variétaux de type pyrazine.

Sans précipitation de mi-juin jusqu'à fin juillet, la vigne a dû faire face précocement à des contraintes hydriques significatives. Les vignobles du plateau de Saint-Emilion, grâce à leur enracinement profond dans la roche calcaire, n'ont pas subi de stress pouvant entraîner des blocages de maturation. En outre, ces conditions hydriques restrictives ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. Malgré un retour à la normale sur l'ensemble de la région bordelaise au mois d'août et septembre, le déficit hydrique s'est maintenu à certains endroits, notamment à Saint-Emilion entraînant la concentration et la maturation des tanins.

Le très bel ensoleillement de septembre arriva au moment opportun pour assurer le lissage des tanins et ainsi finir de les affiner.

Les vendanges, sans pression, ont été programmées pour chaque parcelle au plus juste moment.

2015 : un millésime à la hauteur de nos espérances !

Marie LEFEVERE

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@chateau-sansonnet.com