



# CHÂTEAU *Harmonie*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



**M**ILLÉSIME 2015

**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** : le 3 octobre (merlot) et le 8 octobre (cabernet franc).

**Rendements** : 39 hl/ha.

**Vinification** : tri par densimétrie.

**Cuves** : Inox thermorégulées.

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

**Assemblage** : 80% merlot 20% cabernet franc.

**Alcool** : 14% vol.

**N° Lot** : LH0717

**Date de mise** : 03 juillet 2017.

**Production** : 20 000 bouteilles.



CHÂTEAU  
*Harmonie*  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## PARTICULARITÉS DU MILLÉSIME 2015

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

**[contact@chateau-sansonnet.com](mailto:contact@chateau-sansonnet.com)**