CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2017

Surface : 7 ha.

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

Encépagement : 85% Merlot, 8% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon.

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 phyto-sanitaires dans un souci de protection environnementale.

Vendanges : 100% manuelles le 19/09 (jeunes vignes de Merlot), le 21/09 (Merlot), le 25/09 (Cabernet Franc) et le 01/10 (plante de Cabernet Sauvignon).

Rendements : 21 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie
- Pigeage
- Fermentation malolactique en barrique.

Cuves : Inox à double paroi tronconiques thermorégulées, cuves bois thermorégulées et vinification intégrale en barriques neuves de 500L.

Elevage :

- 70% barriques neuves, grands contenants bois (barriques 500 L et foudres) et 2 amphores. Durée de l'élevage : 14 mois.

Assemblage présenté : 85% Merlot, 8% Cab. Franc et 7% Cab. Sauvignon.

Degré d'alcool : 14,5% vol. **N° de lot :** LS0719

Date de mise : 30 et 31 juillet 2019.

Production : 20.000 bouteilles de 1er vin.

Second vin : Envol de Sansonnet.

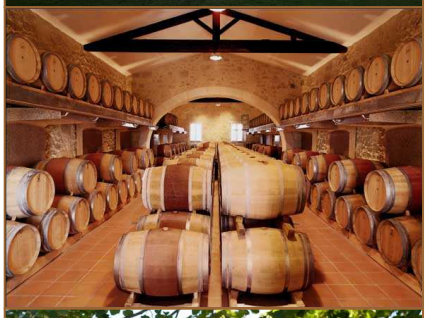
Certification : Haute Valeur Environnementale niveau 3.

CHATEAU

SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ

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. 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** et du **Cabernet Sauvignon**.

En septembre 2012, Château Sansonnet rejoint le cercle très fermé des Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

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.

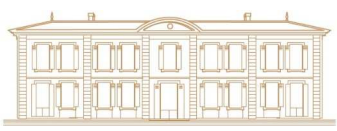
Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns…). Dans le cadre de son engagement auprès de la 1ère Association pour le SME du Vin de Bordeaux, l'exploitation est certifiée **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**.

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**.

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)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156

www.chateau-sansonnet.com I contact@chateau-sansonnet.com