



# CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## MILLÉSIME 2018



**Surface** : 6.96 ha.

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

**Encépagement** : 85% Merlot, 8% Cab. Franc, 7% Cab. 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
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

**Vendanges** : 100% manuelles le 26/09 (jeunes vignes de Merlot), les 28/09, 29/09 et 05/10 (Merlot), le 15/10 (Cab. Franc et Cab. Sauvignon).

**Rendements** : 35 hl/ha.

**Vinification** :

- Tri par densimétrie
- Macération pre-fermentaire à froid
- Pigeage
- Fermentation malolactique en barrique.

**Cuves** : Inox tronconiques à double paroi thermorégulées & cuves bois tronconiques thermorégulées.

**Elevage** :

- 2 amphores de 7.5 HL pour élevage de merlot.
- foudre bois.
- 80% de barriques neuves (chêne français) pendant 18 mois.

**Assemblage** : 90% Merlot, 3% Cab. Franc et 7% Cab. Sauvignon.

**Degré d'alcool** : 15% vol.

**N° Lot** : LS0720.

**Date de mise en bouteille** : 7, 8 et 9 septembre 2020.

**Production** : 33 200 équivalents bouteilles de 1<sup>er</sup> 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**.

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...). 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. La propriété est engagée dans la démarche SME du vin de Bordeaux et 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 tronconiques inox à double paroi 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 partie **en fûts 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](http://www.chateau-sansonnet.com) | [contact@chateau-sansonnet.com](mailto:contact@chateau-sansonnet.com)