



CHÂTEAU
HARMONIE



FICHE TECHNIQUE

Superficie : 3.80 ha à Saint-Emilion.

Sols : argiles vertes sableuses.

Encépagement : 85% Merlot

5% Cab. Franc—10% Cab. Sauvignon.

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Conduite du vignoble : Les sols sont travaillés. L'ensemble des travaux en vert est réalisé à la main.

Vendanges : 100% mécaniques.

Vinification : Tri par densimétrie.

Cuves : Inox thermorégulées.

Elevage : 1/3 de barriques d'un vin (chêne français) pendant 12 mois.

Production annuelle : env. 20.000 bouteilles.

Certification : HVE3

(Haute Valeur Environnementale niveau 3).

DEGUSTATION

Comment décrire Château Harmonie? Voici quelques mots pour en parler...

Fraîcheur

Jeunesse

Rondeur

Flatteur

Fruits rouges

Fruits noirs

Souplesse

Equilibre

Fondu

Consensuel

Gourmand

Plaisir

ACCORDS Mets & Vins

A l'apéritif : avec de la charcuterie : du jambon de cochon Noir de Bigorre, du gratton bordelais ou du grenier médocain.

En entrée : avec du foie gras frais poêlé aux figues ou une salade de jeunes pousses aux magrets séchés et gésiers confits.

En plat : avec des viandes rouges, des grillades ou des poissons en sauce comme la lamproie à la bordelaise.

Fromage : Comté, Cantal, Laguiole, Tome de brebis et sa confiture de cerise noire.

Dessert : à base de chocolat et/ou de fruits rouges/noirs.



Château Harmonie se situe au nord de la commune de Saint-Emilion sur un sol constitué d'argiles vertes sableuses. La compacité de ses argiles situées en profondeur lui donne un potentiel qualitatif très intéressant. Cette petite propriété, de 3,80 ha d'un seul tenant, en appellation SAINT-EMILION GRAND CRU, est gérée depuis 2009, par la même équipe que celle du Château SANSONNET, Grand Cru Classé, à quelques centaines de mètres de là.

L'encépagement se compose majoritairement de Merlot associé à du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon. Les bâtiments d'exploitation neufs offrent de parfaites conditions de vinification et d'élevage. Chaque millésime est embouteillé à la propriété et chaque expédition est gérée par notre équipe logistique. Château Harmonie est régulièrement récompensée et reconnue pour la qualité et la régularité de ses vins.



RETROUVEZ-NOUS

<https://chateau-sansonnet.com/chateau-harmonie/>

Facebook : @chateausansonnet

CONTACTEZ-NOUS

contact@chateau-sansonnet.com