

## SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSE

### Le vignoble

Superficie: 7ha.

Localisation: Saint-Emilion.

Terroir: Argilo calcaire sur calcaire à astéries du plateau de Saint-Emilion. Encépagement : 90% Merlot, 3% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon.

Densité de plantation: de 5500 à 7800 pieds/Ha.

Age moyen du vignoble: 35 ans.

Conduite du vignoble: Taille en guyot double, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage en deux temps, labours, viticulture raisonnée, entreprise certifiée HVE3 et engagée dans la Première Association pour le

SME du Vin de Bordeaux.

## Vendanges, Vinification et élevage

Vendanges: 100% manuelles en cagettes.

Tri: Manuel sur grappes puis par densimétrie sur baies.

Cuverie: Acheminement par gravité des baies entières dans des cuves inox tronconiques à double paroi et des foudres bois de petites contenances.

Vinification: Macération préfermentaire à froid sur certains lots, extraction par pigeage et/ou remontage, maîtrise des températures, cuvaison de 20 à 28 jours, fermentations malolactiques en barriques.

Elevage: En fûts de 225 L, 300L et 500L dont 80% de *fûts neufs*, 2 *amphores* pour les jeunes vignes et *foudres bois*.

#### Le millésime 2020

Dates de vendanges: Jeunes merlots: 21 septembre

Merlots: 28 septembre

Cabernets francs et cabernets sauvignons: 01 octobre

Rendement après toutes sélections: 30 hl/ha.

Tonneliers: Sylvain, Seguin-Moreau, Quintessence, Orion, Eclat de Vinéa.

Assemblage du Grand Vin: 95% Merlot, 3% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Degré alcoolique: 15% vol.

Production: 25 000 bouteilles de Grand Vin et 4 200 bouteilles de second vin, Envol de Sansonnet.



# **FICHE PRODUIT**

Château Sansonnet 2020 Saint-Emilion Grand Cru Classé





## Scea du Château SANSONNET

1, Sansonnet - 33330 Saint-Emilion—France

Tel: +33(0)9 60 12 95 17—Fax: +33(0)5 57 25 01 56

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