

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MILLÉSIME 2020



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2020

PROPRIÉTAIRE : Famille LEFEVERE

VIGNOBLE : *Localité* : Saint-Emilion

Superficie : 7 ha

Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE : Merlot : 85 %

Cabernet Franc : 8 % - Cabernet Sauvignon : 7 %

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 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
- Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles les 21 et 22/09 (jeunes vignes de Merlot), le 28/09 (vieilles vignes de Merlot), le 01/10 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

RENDEMENT: 36 hl/ha

VINIFICATION : Tri par densimétrie, Macération pré-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

CUVES : Inox tronconiques à double paroi thermorégulées et cuves bois tronconiques thermorégulées de faible contenance et vinification intégrale en barriques de 500L..

ÉLEVAGE : Barriques de 225, 300L, foudre bois de 20hl, 2 amphores et 80% barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

ASSEMBLAGE DU VIN : Merlot : 95 % - Cabernet Franc : 2 % Cabernet Sauvignon : 3 %

PRODUCTION : 22 000 bouteilles de 1er vin

DEGRE D'ALCOOL : 15% vol.

SECOND VIN : Envol de Sansonnet

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 marquera incontestablement l'histoire de Sansonnet.

Avec des phénomènes climatiques parfois extrêmes (hiver très doux, un printemps tropical et un été caniculaire) ainsi qu'un contexte sanitaire perturbé par la Covid-19, le millésime 2020 doit sa réussite au travail méticuleux de notre équipe technique.

L'été indien du mois de septembre favorise une belle maturation des baies et le bon développement des anthocyanes tandis que les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit permettent d'atteindre une bonne maturité phénolique et ainsi de garantir le développement des arômes.

Château Sansonnet présente une belle couleur profonde, un fruit éclatant et généreux, un bel équilibre et un très beau potentiel qui confirment la réussite des Merlots du plateau calcaire de Saint-Emilion.

LA PROPRIÉTÉ

Château Sansonnet situé à quelques pas de la cité médiévale de Saint-Emilion se distingue par son exceptionnel emplacement au sommet du plateau calcaire à astérie.

Reconnu en 2012 pour la qualité de ses vins et de son terroir, Château Sansonnet rejoint le cercle des Grands Crus Classés de Saint-Emilion. Distinction renouvelée en 2022.

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration (arrachages réguliers mais raisonnés et suivi cultural rigoureux,...).

Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée. Le travail du sol, l'éviction des désherbants, les plantations hivernales de céréales et de légumineuses favorisent la vie du sous-sol et le respect de la biodiversité.

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main.

L'ensemble des vinifications et les assemblages sont supervisés par Jean-Philippe FORT.

