

CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2022



APPELLATION : Saint-Emilion Grand Cru Classé

MILLÉSIME : 2022

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 : travail du sol, enherbement, utilisation d'engrais verts et de produits de biocontrôle, effeuillage modéré. Les travaux en vert sont réalisés à la main. Engagé dans la démarche SME et certifié HVE3.

VENDANGES : 100% manuelles, le 12/09 (jeunes plants de Merlot), du 13 au 22/09 (Merlot) et le 28/09 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

RÉCEPTION VENDANGES : vendanges manuelles en cagettes, tri par densimétrie, encuvage gravitaire

RENDEMENT: 34 hl/ha

VINIFICATION : cuvaison de 28 jours, pigeage et fermentation malolactique en barriques.

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

ÉLEVAGE : 16 mois. 70% barriques neuves de chêne français, fûts de 225L et 300L. 25% foudre bois d'un vin, de 45 hl et 5% en amphores.

ASSEMBLAGE : Merlot : 92 % - Cabernet Franc : 5 %
Cabernet Sauvignon : 3 %

PRODUCTION ESTIMÉE : 24 000 bouteilles de 1er vin
15% vol. **PH :** 3.43

SECOND VIN : Envol de Sansonnet



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Certes, la tendance très chaude et sèche de ce millésime a assuré sa précocité et la concentration phénolique.

Mais aujourd'hui notre vision de la viticulture a évolué et le travail au vignoble puis au chai est devenu précis et raisonné. La gestion organique des sols, moins sensibles à l'assèchement, la conduite agronomique du vignoble (effeuillage modéré, enherbement ...), la sélection progressive de portes greffes plus adaptés aux contraintes hydriques ont été, parmi tant d'autres, les clés de la réussite.

Le terroir composé d'une fine couche d'argile sur calcaire a aussi été un véritable atout pour Sansonnet. L'incroyable capacité du calcaire à restituer la fraîcheur et l'humidité ont permis au végétal de ne montrer aucun signe de souffrance ni de blocage durant les conditions extrêmes de maturation.

Les vendanges ont été adaptées à la précocité du millésime et les moûts ont rapidement révélé des équilibres parfaits avec des acidités parfois inattendues assurant la fraîcheur et l'éclat du fruit.

LA PROPRIÉTÉ

Château Sansonnet est situé au Nord-Est de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire

Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le vignoble s'étend d'un seul tenant, autour de la propriété.

Les bâtiments d'exploitation de la propriété sont en cours de rénovation. Le millésime 2022 a été vinifié dans un cuvier neuf entièrement conçu dans un souci de traitement parcellaire de la vendange associé à une technologie de pointe.

En fin d'année 2023, nous aurons le privilège de vous accueillir dans une toute nouvelle salle de dégustation surplombant la cité médiévale et jouxtant 2 chais à barriques rénovés.

Château SANSONNET

1, Sansonnet
33330 Saint-Emilion - FRANCE
Tél : +33(0)960 129 517
www.chateau-sansonnet.com
contact@chateau-sansonnet.com