

Château Sansonnet 2023

Grand Cru Classé de Saint-Émilion



Assemblage

Merlot : 87 %
Cabernet franc : 8 %
Cabernet Sauvignon : 5 %

Alc./Vol. : 14.5%

pH : 3.42

Acidité totale : 4.20 g/L

Notre vinification

Tri par densimétrie, Pigeages et Fermentation malolactique en barrique.
Vinification en cuves inox et foudres bois de 20hl et 40hl et vinification intégrale en barrique de 500 L.

Notre vignoble



Sol

argile grasse, argilo-calcaire



Sous-sol

plateau calcaire, astéries



Engrais
organique



Âge moyen
35 ans



Enherbement
spontané



Superficie vigne
7 ha



Conditions climatiques

2023 débute sous les meilleurs auspices : débourrement franc et homogène, de belles sorties et une floraison rapide.

Mais, rapidement le printemps est devenu chaud et très humide, imposant à nos équipes une réactivité sans faille dans les travaux de la vigne (levages, épamprages, écimages, protection du vignoble).

Leur rigueur préservera nos parcelles des attaques de mildiou.

Après la véraison (18 août), la maturation se fait dans des conditions de contraintes hydriques et de chaleur modérées.

Les températures augmenteront en 2ème partie de maturation (après le 20 août), le tout dans un contexte hydrique déficitaire. Nos terroirs froids du plateau calcaire de St Emilion vont alors se démarquer.

Les sols ont permis la concentration phénolique des raisins tout en préservant la fraîcheur, indispensable à l'équilibre des vins.

Les vendanges se dérouleront dans des conditions idéales, nous laissant l'opportunité de ramasser les raisins de chaque parcelle à leur juste maturité.



Élevage en barriques

16 mois, 70 % neuves,
chauffe moyenne, chêne
français

22%-Foudres bois- 16
mois 8% - Amphores - 16
mois

30

RENDEMENT (HL/HA)

26 000

VOLUME PRODUIT (BTL)

Vendanges par cépage

Merlot

MANUELLES EN CAGETTES
20 septembre - 29 septembre

Cabernet Franc

MANUELLES EN CAGETTES
03 octobre

Cabernet Sauvignon

MANUELLES EN CAGETTES
03 octobre

Commentaire de dégustation

Château Sansonnet 2023 s'inscrit dans le profil des vins produits sur la propriété : un nez complexe et riche dominé par un fruit noir profond. L'attaque est ample, le milieu de bouche est structuré offrant un parfait équilibre entre fraîcheur et sucrosité. La trame tannique est soyeuse et élégante. La finale est longue et juteuse.