

CHATEAU
SANSONNET
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU





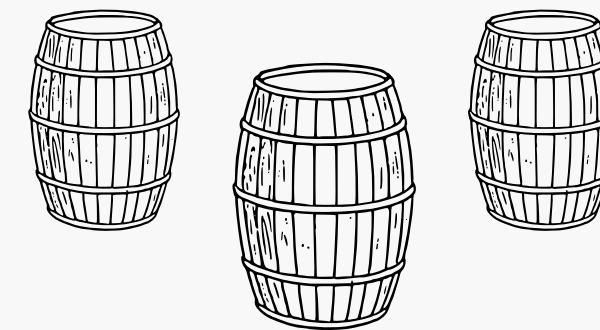
Château Sansonnet est situé au Nord-Est de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire. Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le vignoble s'étend d'un seul tenant, autour de la propriété.

Les bâtiments d'exploitation de la propriété ont été récemment rénovés .



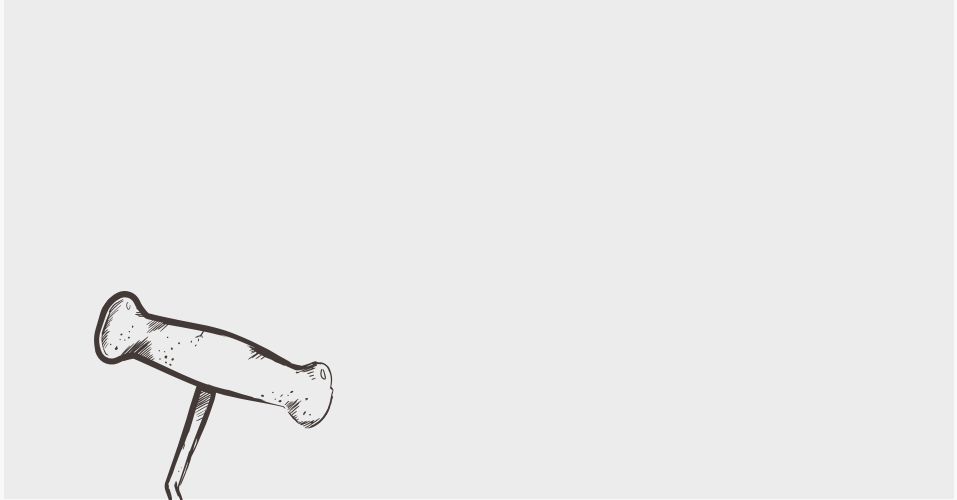
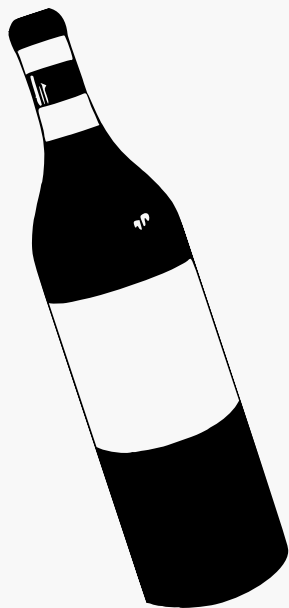


Le cuvier a été conçu dans un souci
de traitement parcellaire de la vendange associé à une
technologie de pointe.





Depuis mars 2023, nous avons le privilège de vous accueillir dans une toute nouvelle salle de dégustation surplombant la cité médiévale et jouxtant 2 chais à barriques neufs.





Château Sansonnet en quelques chiffres

Superficie:7ha.

•

Terroir:argilo calcaire au sommet du plateau.

•

Encépagement:85% Merlot, 8% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon.

•

Méthodes culturales:agriculture raisonnée, certifiée HVE3 depuis 2017.

•

Méthodes de vinification: vendanges manuelles, tri par densimétrie, acheminement par gravité, pigeageset remontages, élevage en barriques, en amphoreet en foudres bois.

•

Production moyenne: 30 000 bouteilles de premier vin et 4500 bouteilles de second vin, Envol de Sansonnet.

•

La dégustation: D’une couleur sombre et intense, le vin dévoile au nez des arômes mêlés de fruits noirs et d’épices. La bouche est ample, les tanins sont fondus et élégants. La fin de bouche est marquée par la minéralitéet une surprenante longueur.

•

Accords mets-vins: Côte de boeuf aux sarments, épaule d’agneau confite, entremet au chocolat amer...





Les déjeuners et dîners au Château

Notre équipe vous accueille pour des déjeuners ou des dîners orchestrés par notre Chef Privé, Anthony Polge. C'est dans une ambiance conviviale et élégante que vous pourrez déguster les vins de la propriété.

