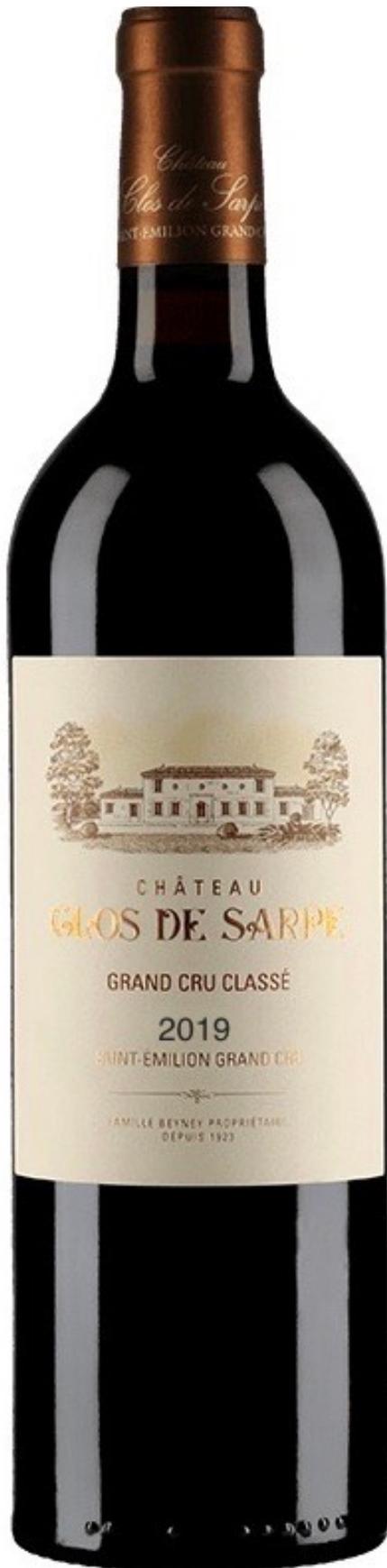


Château Clos de Sarpe 2019



Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 15.000 bouteilles

Rendement : 35 hl / ha

Terroir : Sol argilo-calcaire, sur le plateau de Saint-Émilion

Superficie : 3,7 Hectares dont 3,35 en production.

PH : 3,30

Degré : 15 °

Age des vignes : 65 ans

Démarche environnementale : En conversion Agriculture Biologique

Oenologue conseil : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date des vendanges : Du 27/09 au 9/10 pour les merlots et 14/10 pour les cabernets francs

Tri des raisins : Par densimétrie (Tribaie)

Contenants : Cuves ciment, barriques de vinification de 600 l

Fermentation : À basse température, extraction douce

Durée de cuvaion : 33 jours

Elevage : 13 mois, 70% barriques neuves, 30% barriques d'un vin

Premières impressions : Comme en 2018, les merlots apparaissent très réussis. Expressifs, marqués par des arômes de cassis, de mûre ils sont moelleux, avec des tanins déjà fondus et très suaves. Enfin, les cabernets francs, élevés en barriques de 600l, ont du gras et de la complexité. Le rendement a été au rendez-vous pour une excellente qualité. 2019 est un grand millésime marqué par la fraîcheur qui laisse présager un potentiel de garde important.