



CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



MILLÉSIME 2019 PRIMEURS

Surface : 6.96 ha.

Sols : argilo-calcaire sur le plateau de Saint-Emilion.

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

Age moyen du vignoble : 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 19 et 20/09 (jeunes vignes de Merlot), les 26/09, 30/09 puis du 04/10 au 10/10 (Merlot), le 14/10 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

Rendements : 33 hl/ha.

Vinification :

- Tri par densimétrie
- Macération pre-fermentaire à froid
- Pigeage
- Fermentation malolactique en barrique.

Cuves : Inox tronconique à double paroi thermorégulées & cuves bois tronconiques thermorégulées.

Elevage :

- barriques de 500L
- foudres bois
- 70% barriques neuves de chêne français pendant 16 mois.

Assemblage présenté : 90% Merlot, 3% Cabernet Franc et 7% Cabernet Sauvignon.

Degré potentiel d'alcool : 15% vol.

Production estimée : 31 000 bouteilles de 1^{er} vin.

Second Vin : Envol de Sansonnet.

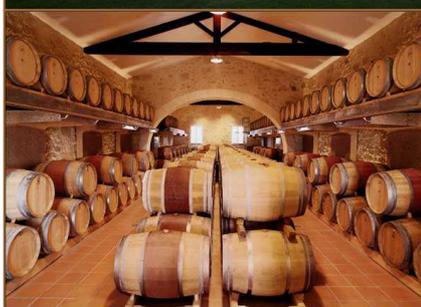


CHATEAU SANSONNET

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA PROPRIÉTÉ



Château Sansonnet est situé au Nord-Est de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire, au cœur de la région des Grands Crus Classés, voisin des Châteaux La Couspaude, Trottevieille et Haut-Sarpe. Le terroir, exceptionnel, est composé d'une fine couche d'argile sur calcaire. Le vignoble s'étend sur 6.96 ha, d'un seul tenant, autour de la propriété. Le Merlot, majoritaire à 85%, est assemblé avec du Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon.

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration (arrachages réguliers mais raisonnés, suivi cultural rigoureux, modification de la hauteur du palissage...). En septembre 2012, le château Sansonnet rejoint le cercle très fermé des Grands Crus Classés de Saint-Emilion.

Le vignoble, en permanente reconstruction, garde un âge moyen de 35 ans. La densité des pieds augmente lors de chaque nouvelle plantation. Les sols sont travaillés. La conduite du vignoble est celle requise pour obtenir des raisins de grande qualité. Ebourgeonnage, effeuillage manuel en deux temps, éclaircissage font partie de l'ensemble des travaux contribuant à la parfaite maîtrise de la maturité et au contrôle des rendements.

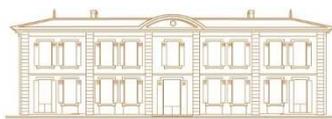
Dans un souci de protection de l'environnement, l'utilisation des produits phytosanitaires est largement raisonnée, leur dispersion est contrôlée (pas de traitement les jours de vents, pulvérisateur émettant peu d'embruns...).

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. Le raisin est ramassé dans des cagettes afin d'éviter le tassement et l'endommagement des baies. Lors de la réception de vendange, un premier tri est fait sur les grappes puis un second sur les baies. Celles-ci sont triées par densimétrie afin de ne conserver que les baies dont la maturité est optimale. Elles sont ensuite acheminées, par gravité, entières dans chaque cuve.

Le cuvier est composé de petites cuves inox à double paroi tronconique thermo-régulées et de petites cuves bois également thermo-régulées.

Les baies sont d'abord maintenues quelques jours à 5°C (macération pré-fermentaire à froid qui facilite l'extraction ultérieure de la couleur et des précurseurs d'arôme). Au cours de la fermentation alcoolique, les cuves sont pigées. Les fermentations malolactiques se font en fûts neufs de chêne français dans un chai climatisé dont l'hygrométrie est contrôlée. L'élevage se poursuit pendant 12 à 18 mois suivant les millésimes.

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



Château SANSONNET

1, Sansonnet - 33330 SAINT-EMILION - FRANCE

Tél : +33(0)960 129 517 - Fax : +33(0)557 250 156

www.chateau-sansonnet.com

contact@chateau-sansonnet.com