

Château Clos de Sarpe 2021



Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 8.000 bouteilles

Rendement : 20 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 : 14

Age des vignes : 65 ans

Démarche environnementale : Certifié Agriculture Biologique

Oenologue conseil : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date des vendanges : 07/10 pour les jeunes merlots , 14/10 pour les vieux merlots et 17/10 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 (maximum 24°C)

Durée de cuvaison : 42 jours à température douce

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

Premières impressions : Après un débourrement précoce, le vignoble a été épargné par le gel de fin avril. Le printemps a été chaud et sec. Malgré l'été assez pluvieux, la pression mildiou a été maîtrisée mais a gêné la floraison limitant ainsi les quantités . La chaleur du mois de septembre et d'octobre nous a permis d'avoir des vendanges idéales et permettre la maturité des raisins. Le vin se présente aujourd'hui avec un très bel équilibre. Les tannins sont doux et élégants. Le fruit s'exprime pleinement avec des notes de fraises, et de cassis. La finale toute en élégance fait ressortir la fraîcheur naturelle du vin

Château Clos de Sarpe 2021



Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru

Classification : Grand Cru Classé

Blend : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 8.000 bottles

Yield : 20 hl/ha

Terroir : Clay and Limestone on hill top of Saint Emilion

Area : 3,7 hectares including 3,35 in production .

pH : 3,30

Alcohol Degree : 14°

Age of the vines: 65 years

Environmental Approach : Certified Organic Agriculture

Consultant : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date of harvesting : 07/10 for young merlots, 14/10 for old merlots and 18/10 for cabernet franc

Selection of grapes : by densimetry (Tribaie)

Tank : Concrete tank and new barrels 600L

Alcoholic fermentation : low temperature, soft extraction (maximum 24°C)

Time of vatting :42 days , low temperature

Aging : 70%news barrels , 30% barrels 1 year

First impressions :After an early bud break, the vineyard was spared the frost at the end of April. The spring was hot and dry. Despite the rather rainy summer, the mildew pressure was controlled but hindered flowering thus limiting the quantities. The heat of September and October allowed us to have ideal harvests and allow the ripening of the grapes. The wine presents itself today with a very nice balance. The tannins are soft and elegant. The fruit is fully expressed with notes of strawberries and blackcurrant. The elegant finish brings out the natural freshness of the wine