

CHATEAU  
**SANSONNET**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2021



**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**MILLÉSIME :** 2021

**PROPRIÉTAIRE :** Famille LEFEVERE

**VIGNOBLE :** Localité : Saint-Emilion  
Superficie : 6.96 ha  
Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint Emilion

**ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE :** Merlot : 85 %  
Cabernet Franc : 8 % - Cabernet Sauvignon : 7 %

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE :** 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 le 01/10 (jeunes vignes de Merlot), le 07/10 (Merlot), le 14/10 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

**RENDEMENT:** 31.5 hl/ha

**VINIFICATION :** Tri par densimétrie, Macération pre-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

**CUVES :** Inox tronconiques à double paroi thermorégulées et cuves bois tronconiques thermorégulées et vinification intégrale en barriques de 500L

**ÉLEVAGE :** Barriques de 225L et 500L, foudre bois 20 hl, 2 amphores 7.5hl et 80% barriques neuves de chêne français pendant 18 mois.

**ASSEMBLAGE DU VIN :** Merlot : 91 % - Cabernet Franc : 3 %  
Cabernet Sauvignon : 6 %

**PRODUCTION ESTIMÉE :** 29 000 bouteilles de 1er vin

**DEGRE POTENTIEL D'ALCOOL :** 13.5% vol.

**SECOND VIN :** Envol de Sansonnet

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2021: un millésime de vigneron sans aucun doute mais de terroir avant tout!

Sansonnet fait partie de ces propriétés dont les sols et l'emplacement (92m d'altitude) protègent les vignes des derniers épisodes de gel.

Grâce au travail de toute une équipe, nous avons aussi pu faire face aux nombreuses pressions sanitaires portées par ce millésime.

A Sansonnet, la coulure des Merlots explique les rendements modérés.

Au chai, nous avons adapté avec précision le pilotage des extractions. L'élevage sera suivi avec attention et rigueur.

Sansonnet 2021 retrouve toute la complexité aromatique et l'élégance des vins du plateau en y associant la fraîcheur et l'équilibre du millésime.

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.

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.

**Château SANSONNET**

1, Sansonnet  
33330 Saint-Emilion - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517  
www.chateau-sansonnet.com  
contact@chateau-sansonnet.com



CHATEAU  
**SANSONNET**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021 VINTAGE



**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**VINTAGE :** 2021

**OWNER :** Famille LEFEVERE

**VINEYARD :** Locality : Saint-Emilion  
Vineyard area : 6.96 ha  
Soil type : Clay-limestone over the plateau  
of Saint Emilion

**VINEYARD GRAPE COMPOSITION :** Merlot : 85 %  
Cabernet Franc : 8 %  
Cabernet Sauvignon : 7 %

**AVERAGE AGE OF WINES :** 35 years

**CULTURAL METHODS :**

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

**HARVESTING DATES :** 100% by hand on the 1st of October (young vines of Merlot), on the 7th of October (Merlot), 14th of October (Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon).

**YIELD :** 31.5 hl/ha

**TYPE OF VATS :** temperature controlled stainless steel vats, wooden vats and vinification Intégrale

**WINE MAKING PROCESS :** Selection by gravity and densimetric sorting, Pre-cold fermentation maceration, Pigeage and Malolactic fermentation in barrel.

**AGEING :** Barrels of 500 L, 225L wooden casks and 80% in new French oak barrels during 18 months.

**BLEND IN WINE :** Merlot : 91 % - Cabernet Franc : 3 %  
Cabernet Sauvignon : 6 %

**POTENTIAL ALCOHOL :** 13.5% Vol

**ESTIMATED PRODUCTION :** 29,000 bottles of first wine

**SECOND WINE :** Envol de Sansonnet



CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The 2021 vintage: a vintage of winemakers without a doubt but of terroir first and foremost!

Sansonnet is one of those properties whose soils and location (92m above sea level) protected the vines from the last episodes of frost.

Thanks to the work and efforts of a whole team, we were also able to deal with the numerous sanitary pressures caused by this vintage.

At Sansonnet, the Merlot coulure explains the moderate yields.

At the winery, we have precisely adapted the management of extractions. The ageing process will also be carefully and rigorously followed.

The 2021 Château Sansonnet vintage combines all the aromatic complexity and elegance of the limestone plateau's wines with the freshness and balance of the vintage.

THE ESTATE

Château Sansonnet is situated on the highest point of the exceptional clay limestone plateau of Saint Emilion. The vineyard is 7 hectares (17 acres) in one unique holding that adjacent to classified great growth vineyards.

The distinction was a reward for constant, hard and close work carried out on the vines with continuous concern for quality.

We use a "parcel selection" which separates out old vines and the young ones as well as the Merlot, the Cabernet Franc and the Cabernet Sauvignon grape varieties.

In 2012, Château Sansonnet joined the tight circle of Saint-Emilion's Grands Crus Classés.

**Château SANSONNET**

1, Sansonnet  
33330 Saint-Emilion - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517  
www.chateau-sansonnet.com  
contact@chateau-sansonnet.com

CHATEAU  
**SANSONNET**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MILLÉSIME 2021



**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**MILLÉSIME :** 2021

**PROPRIÉTAIRE :** Famille LEFEVERE

**VIGNOBLE :** Localité : Saint-Emilion  
Superficie : 6.96 ha  
Type de sol : Argilo-calcaire sur le plateau de Saint Emilion

**ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE :** Merlot : 85 %  
Cabernet Franc : 8 % - Cabernet Sauvignon : 7 %

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE :** 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 le 01/10 (jeunes vignes de Merlot), le 07/10 (Merlot), le 14/10 (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon).

**RENDEMENT:** 31.5 hl/ha

**VINIFICATION :** Tri par densimétrie, Macération pre-fermentaire à froid, Pigeage et Fermentation malolactique en barrique.

**CUVES :** Inox tronconiques à double paroi thermorégulées et cuves bois tronconiques thermorégulées et vinification intégrale en barriques de 500L

**ÉLEVAGE :** Barriques de 225L et 500L, foudre bois 20 hl, 2 amphores 7.5hl et 80% barriques neuves de chêne français pendant 18 mois.

**ASSEMBLAGE DU VIN :** Merlot : 91 % - Cabernet Franc : 3 %  
Cabernet Sauvignon : 6 %

**PRODUCTION ESTIMÉE :** 29 000 bouteilles de 1er vin

**DEGRE POTENTIEL D'ALCOOL :** 13.5% vol.

**SECOND VIN :** Envol de Sansonnet

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

Le millésime 2021: un millésime de vigneron sans aucun doute mais de terroir avant tout!

Sansonnet fait partie de ces propriétés dont les sols et l'emplacement (92m d'altitude) protègent les vignes des derniers épisodes de gel.

Grâce au travail de toute une équipe, nous avons aussi pu faire face aux nombreuses pressions sanitaires portées par ce millésime.

A Sansonnet, la coulure des Merlots explique les rendements modérés.

Au chai, nous avons adapté avec précision le pilotage des extractions. L'élevage sera suivi avec attention et rigueur.

Sansonnet 2021 retrouve toute la complexité aromatique et l'élégance des vins du plateau en y associant la fraîcheur et l'équilibre du millésime.

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.

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.

**Château SANSONNET**

1, Sansonnet  
33330 Saint-Emilion - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517  
www.chateau-sansonnet.com  
contact@chateau-sansonnet.com



CHATEAU  
**SANSONNET**  
GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2021 VINTAGE



**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**VINTAGE :** 2021

**OWNER :** Famille LEFEVERE

**VINEYARD :** Locality : Saint-Emilion  
Vineyard area : 6.96 ha  
Soil type : Clay-limestone over the plateau  
of Saint Emilion

**VINEYARD GRAPE COMPOSITION :** Merlot : 85 %  
Cabernet Franc : 8 %  
Cabernet Sauvignon : 7 %

**AVERAGE AGE OF WINES :** 35 years

**CULTURAL METHODS :**

- Tilled soils.
- All the tasks during the green period are hand made (disbudding, thinning out the leaves).
- Responsible use of phytosanitary products in an environmental protection approach.
- Engaged in an environmental management system and HVE3 certified

**HARVESTING DATES :** 100% by hand on the 1st of October (young vines of Merlot), on the 7th of October (Merlot), 14th of October (Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon).

**YIELD :** 31.5 hl/ha

**TYPE OF VATS :** temperature controlled stainless steel vats, wooden vats and vinification Intégrale

**WINE MAKING PROCESS :** Selection by gravity and densimetric sorting, Pre-cold fermentation maceration, Pigeage and Malolactic fermentation in barrel.

**AGEING :** Barrels of 500 L, 225L wooden casks and 80% in new French oak barrels during 18 months.

**BLEND IN WINE :** Merlot : 91 % - Cabernet Franc : 3 %  
Cabernet Sauvignon : 6 %

**POTENTIAL ALCOHOL :** 13.5% Vol

**ESTIMATED PRODUCTION :** 29,000 bottles of first wine

**SECOND WINE :** Envol de Sansonnet



CHARACTERISTICS OF THE VINTAGE

The 2021 vintage: a vintage of winemakers without a doubt but of terroir first and foremost!

Sansonnet is one of those properties whose soils and location (92m above sea level) protected the vines from the last episodes of frost.

Thanks to the work and efforts of a whole team, we were also able to deal with the numerous sanitary pressures caused by this vintage.

At Sansonnet, the Merlot coulure explains the moderate yields.

At the winery, we have precisely adapted the management of extractions. The ageing process will also be carefully and rigorously followed.

The 2021 Château Sansonnet vintage combines all the aromatic complexity and elegance of the limestone plateau's wines with the freshness and balance of the vintage.

THE ESTATE

Château Sansonnet is situated on the highest point of the exceptional clay limestone plateau of Saint Emilion. The vineyard is 7 hectares (17 acres) in one unique holding that adjacent to classified great growth vineyards.

The distinction was a reward for constant, hard and close work carried out on the vines with continuous concern for quality.

We use a "parcel selection" which separates out old vines and the young ones as well as the Merlot, the Cabernet Franc and the Cabernet Sauvignon grape varieties.

In 2012, Château Sansonnet joined the tight circle of Saint-Emilion's Grands Crus Classés.

**Château SANSONNET**

1, Sansonnet  
33330 Saint-Emilion - FRANCE  
Tél : +33(0)960 129 517  
www.chateau-sansonnet.com  
contact@chateau-sansonnet.com