

CHÂTEAU SANSONNET

Saint-Emilion



Le Millésime 2008 a reçu lors des dégustations primeurs les éloges de la presse, unanime **Robert Parker** dit goûter le meilleure Sansonnet depuis plusieurs années et lui attribue 3 étoiles et **Vino Veritas** un coup du coeur.

DESCRIPTION: La couleur est sombre et intense. Rubis profond et brillante.

Le nez, très fruité, sent bon la cerise et la mure. On retrouve des notes épicées et vanillées.

En bouche, l'attaque est dense, avec une jolie matière moëleuse. La finale est fraîche et épicée, avec une bonne longueur.

Dégustation: Rubis profond, brillant.

Nez: Subtilement boisé avec des notes de fruits rouge.

Bouche: Ample, riche en arôme complexes, structurée et longue.

Cépages: Le vignoble se compose de 85% de merlots et de 15% de cabernets francs.

Accord mets et vins : Carré d'Agneau en croûte, des viandes rouge et des fromages gras et savoureux.

Servir: De préférence 16°

Conservation : 15 ans