



CHATEAU  
**SANSONNET**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

RÉCOLTE 2008



***Description du millésime***

Le millésime 2008 a reçu lors des dégustations primeurs les éloges de la presse, unanime. Robert Parker dit goûter le meilleur Sansonnet depuis plusieurs années, Decanter lui attribue 3 étoiles et In Vino Veritas un coup de cœur. La couleur est sombre et intense. 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 moelleuse. La finale est fraîche et épicée, avec une bonne longueur.

***Dégustation***

Robe

Rubis profond, brillante.

Nez

Subtilement boisé avec des notes de fruits rouges

Bouche

Ample, riche en arômes complexes, structurée et longue

***Cépages***

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

***Accord mets – vins***

Le château Sansonnet 2008 peut se marier harmonieusement avec des aiguillettes de canard au vinaigre balsamique de framboise ou un carré d'agneau en croûte d'herbes.

***Température de service***

Entre 16° et 18°

***Conservation***

Le château Sansonnet est un vin de garde. Le millésime 2008 sera à déguster entre 2010 et 2025.



CHATEAU  
**SANSONNET**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

***Présentation de la région et du vignoble***

Saint-Emilion se situe dans le Bordelais. C'est aujourd'hui le centre de l'un des plus célèbres vignobles du monde qui, depuis 1999, fait partie du patrimoine mondial de l'Unesco. L'aire d'appellation comporte une riche gamme de sols. Autour de la ville on trouve plus particulièrement un plateau calcaire qui donne des vins uniques, caractéristiques de ce terroir exceptionnel.

***Domaine***

Le château Sansonnet est situé au cœur de la région des grands crus classés de Saint-Emilion, au sommet du plateau argilo-calcaire. Voisin des Châteaux La Couspaude (GCC), Trotteville (1er GCC) et Balestard La Tonnelle (GCC), le vignoble s'étend sur 7ha d'un seul tenant. L'âge moyen des vignes est de 35 ans .

***Appellation***

Le château Sansonnet est un Saint-Emilion Grand Cru. Il sera candidat au prochain classement afin d'obtenir l'appellation Grand Cru Classé.

***Viticulture et vinification***

L'ensemble du vignoble fait l'objet depuis plus de 10 ans d'un vaste plan d'amélioration avec des arrachages réguliers, des complantations, une réfection du palissage. Les vendanges sont réalisées exclusivement à la main, le raisin est trié sur grappes puis sur baies.

L'ensemble est conduit par gravité dans de petites cuves inox de type tronconiques thermorégulées. Durant les fermentations alcooliques les cuves sont pigées. Après une courte macération à chaud, le vin est transféré dans des fûts de chêne français où s'effectue la fermentation malolactique. Le chai à barrique est climatisé, l'hygrométrie est contrôlée. Le vin poursuit son élevage pendant douze à dix huit mois. L'ensemble des vinifications est suivi par Jean-Philippe Fort du cabinet Michel Rolland.