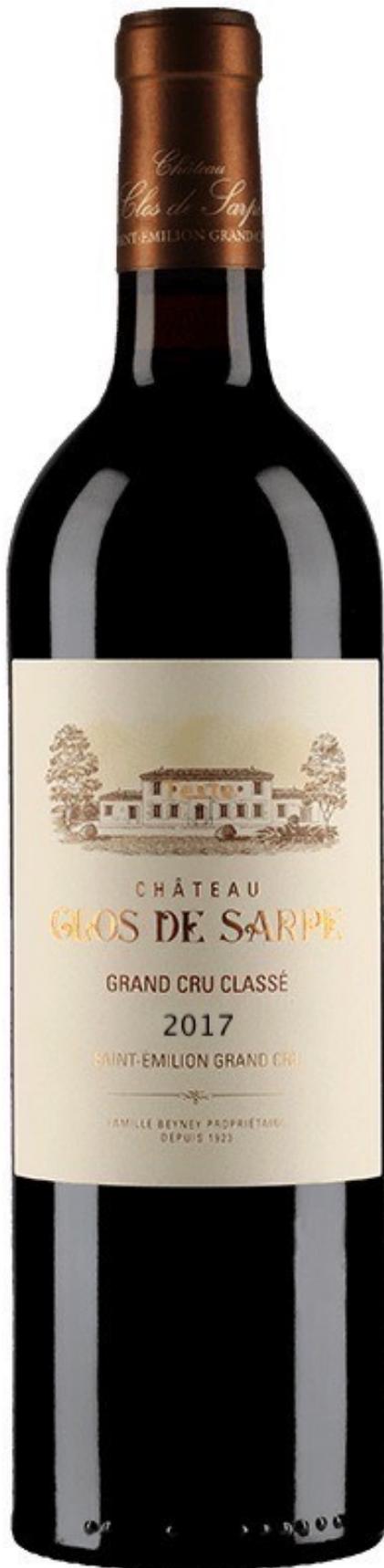


Château Clos de Sarpe 2017



Appellation : AOC Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 12.500 bouteilles

Rendement : 30 hl/ha

Terroir : Sol argilo-calcaire, sur le plateau de Saint-Émilion

Superficie : 3,7 hectares

PH : 3,33

Degré : 14 °

Age des vignes : 65 ans

Démarche environnementale : Conversion Agriculture Biologique

Oenologue conseil : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date des vendanges : 21/09 pour les merlots de 24 ans, 27/09 pour les vieux merlots et les cabernets francs

Tri des raisins : Par densimétrie (Tribaie)

Contenants : Cuves ciment, barriques de vinification de 600 l

Fermentation : À basse température, extraction douce

Durée de cuvaison : 33 jours

Elevage : 13 mois, 60% barriques neuves, 40% barriques d'un vin, pas de collage ni de filtration

Millésime et premières impressions : 2017 est un millésime atypique par sa précocité. L'été a été chaud, marqué par de faibles précipitations. La véraison a été en avance de presque 3 semaines. La pluie de début septembre a permis d'atteindre une maturité complète vers le 25 septembre et d'éviter le dessèchement des grappes. Les vendanges se sont donc déroulées fin septembre.

Les raisins ramassés ont été d'une grande qualité avec des jus sucrés où le cassis a très vite dominé. 2017 se présente aujourd'hui comme un très joli millésime tout en finesse et élégance. Le cassis domine le nez et les tannins sont présents et structurants. L'acidité de notre terroir argilo-calcaire ressort pour donner une finale tout en fraîcheur.