

# Château Clos de Sarpe 2018



**Appellation** : AOC Saint-Emilion Grand Cru

**Classement** : Grand Cru Classé

**Assemblage** : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Production** : 8.000 bouteilles

**Rendement** : 15 hl/ha

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

**Superficie** : 3,7 hectares

**PH** : 3,35

**Degré** : 15°

**Age des vignes** : 65 ans

**Démarche environnementale** : Conversion Agriculture Biologique

**Oenologue conseil** : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

**Date des vendanges** : 27/09 pour les jeunes merlots, 1-2/10 pour les vieux merlots et 10/10 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

**Durée de cuvaison** : 33 jours

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

**Premières impressions** : 2018 est un magnifique millésime. La maturité des raisins a été homogène, avec des baies petites et extrêmement concentrées. Malgré ce millésime solaire, Notre sol argilo-calcaire nous a permis de conserver beaucoup de fraîcheur (sur certaines parcelles, pH inférieur à 3,25).

Le vin se présente avec une couleur très soutenue. Le cassis domine le nez. suivi de notes épicées et de fruits rouges. La bouche est dense, sucrée et un milieu de bouche ample. Les tannins sont veloutés. On retrouve les notes de cassis, de fraises aux épices en bouche.