

Château Clos de Sarpe 2015



Appellation : Saint-Émilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Assemblage : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Production : 11.000 bouteilles

Rendement : 30 hl / ha

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

Superficie : 3,7 hectares dont 3,35 en production.

PH : 3,45

Degré : 15°

Age des vignes : 65 ans

Oenologue conseil : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date des vendanges : 1, 7, 9 et 16 Octobre

Tri des raisins : Par densimétrie (Tribaie)

Contenants : Cuves ciment, barriques de vinification de 600 l

Fermentation : À basse température, extraction douce

Durée de cuvaion : 33 jours

Elevage : 100% barriques neuves sur 13 mois, pas de collage ni de filtration

Premières impressions : Le vin se présente à ce jour avec une belle robe grenat avec un nez où le cassis domine mais aussi des notes épicées et chocolatées. Les tannins sont présents dès l'attaque et structurent l'ensemble. La bouche est ample et suave. On y retrouve le cassis et le chocolat. Très longue finale relevée par la fraîcheur de notre terroir.

Leur appréciation

Robert Parker Wine Advocate (Lisa Perrotti Brown) : 94/100

Antonio Gallon (Vinous) : 95/100

James Suckling : 93/100

Wine Spectator : 90/100

Jeb Dunnuck : 94/100