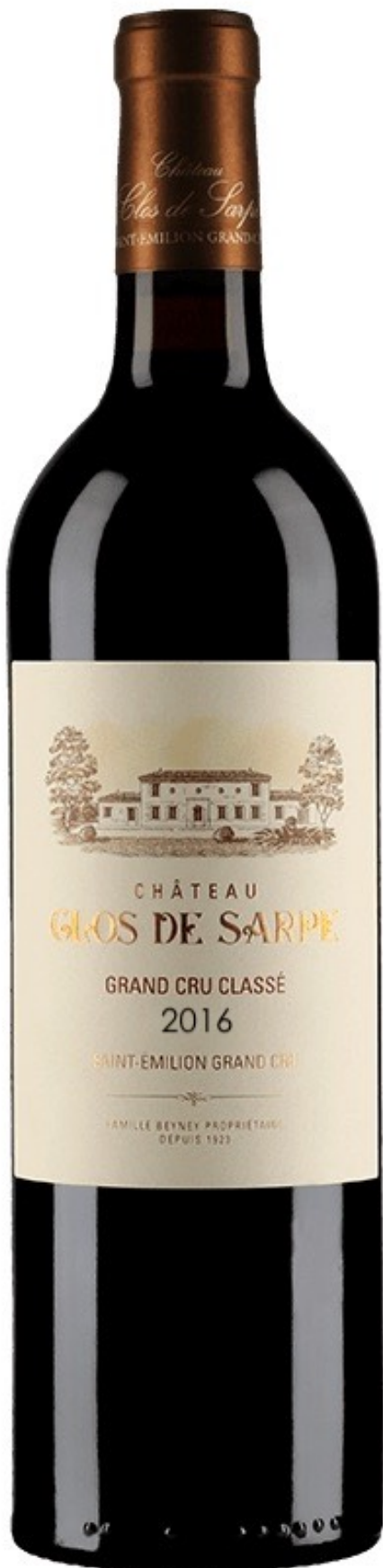


Château Clos de Sarpe 2016



Appellation : AOC 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 : 3,46

Degré : 15°

Age des vignes : 65 ans

Oenologue conseil : Michel Rolland (Jean-Philippe Fort)

Date des vendanges : 10/10 pour les jeunes merlots, 12/10 pour les vieux merlots et 17/10 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 cuvaion : 33 jours

Elevage : 60% barriques neuves, 40% barriques d'un vin, pas de collage no de filtration

Premières impressions : 2016 se présente à ce jour comme un grand millésime qui allie souplesse, élégance et fruit, d'une grande pureté avec des tannins soyeux. Le bois est parfaitement intégré. La puissance de notre terroir argilo-calcaire s'exprime dès l'attaque, donnant de l'amplitude au vin et une grande fraîcheur en finale.

Ils ont apprécié :

Lisa Perrotti-Brown (Wine Advocate Robert Parker) : **95/100**

Jeb Dunnuck : **97/100**

Antonio Galloni Vinous : **94/100**

James Suckling : **94/100**

Neal Martin : **92/100**

La Revue des Vins de France : **17/20**