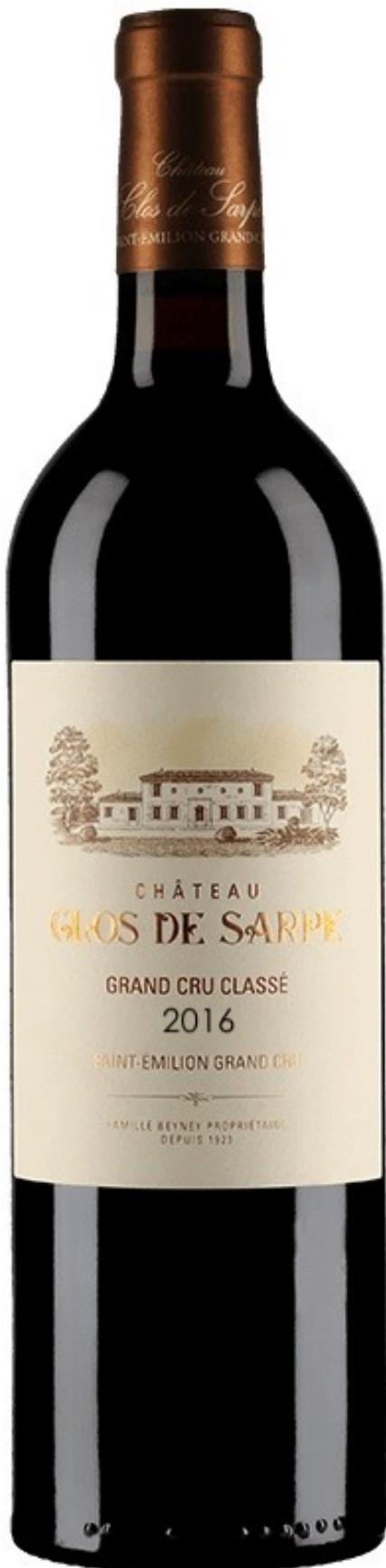


# Château Clos de Sarpe 2016



**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 cuvaison** : 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**