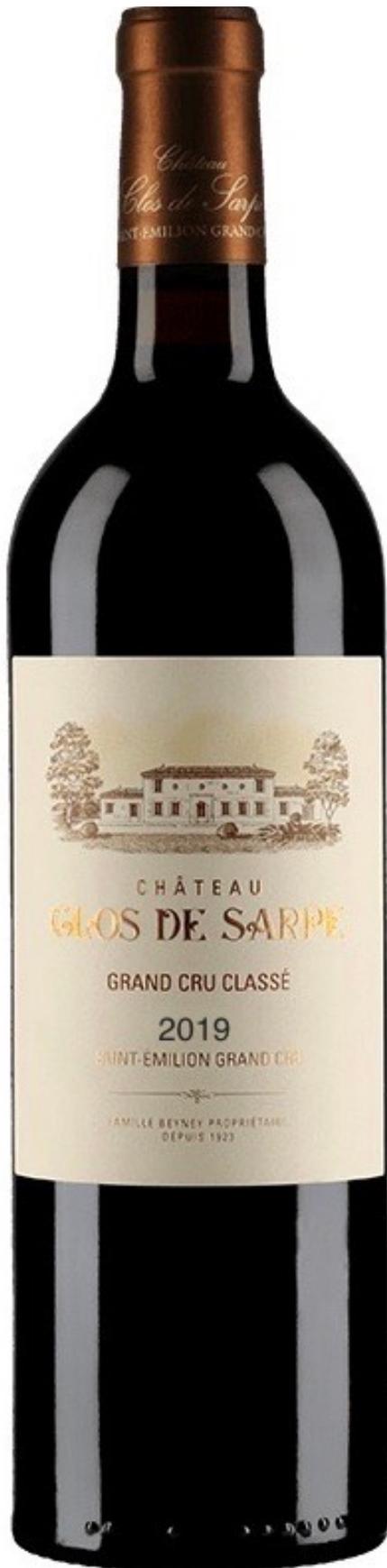


# Château Clos de Sarpe 2019



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

**Classement** : Grand Cru Classé

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

**Production** : 15.000 bouteilles

**Rendement** : 35 hl / ha

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

**Superficie** : 3,7 Hectares dont 3,35 en production.

**PH** : 3,30

**Degré** : 15 °

**Age des vignes** : 65 ans

**Démarche environnementale** : En conversion Agriculture Biologique

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

**Date des vendanges** : Du 27/09 au 9/10 pour les merlots et 14/10 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 cuvaision** : 33 jours

**Elevage** : 13 mois, 70% barriques neuves, 30% barriques d'un vin

**Premières impressions** : Comme en 2018, les merlots apparaissent très réussis. Expressifs, marqués par des arômes de cassis, de mûre ils sont moelleux, avec des tanins déjà fondus et très suaves. Enfin, les cabernets francs, élevés en barriques de 600l, ont du gras et de la complexité. Le rendement a été au rendez-vous pour une excellente qualité. 2019 est un grand millésime marqué par la fraîcheur qui laisse présager un potentiel de garde important.

**Ils ont apprécié:**

Lisa Perroti-Brown The Wine Advocate **93 - 95+ / 100**

Jeb Dunnuck **95 - 97 / 100**

James Suckling **95 - 96 / 100**

Antonio Galloni, Vinous **92- 94 / 100**

Neal Martin, Vinous **92 - 94 / 100**

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider **92 - 94 / 100**

Yves Beck **93 - 95 / 100**