



Château

SARPE GRAND JACQUES

SAINT-ÉMILION 2020

Cette cuvée est un vin d'assemblage, comme Jean avait coutume de faire : merlot et cabernet, jeunes vignes et vieilles vignes, cuve béton et barriques. Imprégné du lieu et d'histoire, ce vin exprime une forte identité qui nous plait d'affirmer au fil des millésimes.

Sol • Plateau argilo-calcaire, sols argilo-calcaire, peu profond, sur calcaire à Astéries

Cépages • Merlot

Âge moyen des vignes • 38 ans

Superficie • 4 hectares

Rendement • 9 hl / hectare

Récolte • Manuelle et tri des grappes

Vinification • Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec levures indigènes en cuve béton, extraction douce par remontages, cuvaision de 3 semaines et macération finale à chaud

Élevage • 95% en cuve béton et 5% en barriques de chêne français pendant plus de 12 mois

Mise en bouteilles

Le 9 août 2022

Pas de collage

Production

5055 bouteilles de 75 cl

180 magnums (1,5 l)

Caractéristiques analytiques finales

TAV : 15 % vol

AT : 3,81 g/l H₂SO₄

pH : 3,38

AV : 0,50 g/l H₂SO₄

SO₂ total : 50 mg/l

