Château

SARPE GRAND JACQUES

SAINT-EMILION
2017

Cette cuvée est un vin d'assemblage, comme Jean avait coutume de faire : merlot et cabernets, jeunes vignes et vieilles vignes, cuve béton vs 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

CÉPAGES
Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

RÉCOLTE
Manuelle et tri des grappes

RENDEMENT
40 hl / hectare

VINIFICATION
Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve béton, extraction douce par remontages, cuvaison longue et macération finale à chaud

ELEVAGE
16 mois
98% en cuve béton et 2% en barrique neuve de chêne français

MISE EN BOUTEILLE
Le 17 décembre 2019
Pas de collage
Garde : 10 ans

PRODUCTION ANNUELLE
6126 bouteilles de 75 cl
60 Magnums (1,5l)

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES
TAV : 14 % vol
AT : 3,59 g/l H_2SO_4
pH: 3,31
AV : 0,32 g/l H_2SO_4
SO_2 total : 60 mg/l