



Château

SARPE GRAND JACQUES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2023

Dès notre première récolte en 2017, les baies de deux parcelles de merlot de 57 et 55 ans offraient un profil racé plus marqué. Vendangées, fermentées, macérées, et élevées séparément en barriques de chêne, elles ont affirmé leur tempérament : puissant mais élégant, fin, tendu, complexe et équilibré.

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

Cépages • Vieilles vignes de Merlot de 1963 et 1965

Âge moyen des vignes • 59 ans

Superficie • 1,2 hectares

Rendement • 40 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, cuvaison de 4 semaines et macération finale à chaud

Élevage • 25% en barriques de chêne français neuves, 50% en barriques de chêne français de 2 vins, et 25% en cuve béton pendant plus de 12 mois

Mise en bouteilles

Le 06 août 2025

Pas de collage

Garde : + de 10 ans

Production

3018 bouteilles (75 cl)

76 magnums (1,5 l)

Caractéristiques analytiques finales

TAV : 14 %vol

AT : 3,64 g/l H₂SO₄

pH : 3.32

AV : 0.38 g/l H₂SO₄

SO₂ total : 42 mg/l



LES VIGNOBLES CHATENET-GOUJON EARL - Audrey Carraretto et Olivier Chatenet

209 Route de Larguet 33330 St-Christophe-des-Bardes - +33 5 57 74 40 06 - +33 6 71 02 13 90 - contact@moulinidelagnet.fr