



www.lesartre.com

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU LE SARTRE ROUGE 2010

Région viticole : Graves

Appellation : Pessac Léognan

Le démarrage du cycle végétatif est plutôt tardif malgré un mois de Mai beau et ensoleillé. Juin sera chaotique avec un temps plus frais qu'habituellement et ponctuée de pluie ; le développement de tous les cépages est ralenti. La suite du millésime sera favorable au cycle végétatif et le retard accumulé sera en partie rattrapé. Un bel été ensoleillé et sec nous permettra d'obtenir une vendange dans un état sanitaire exemplaire malgré l'absence volontaire du recours aux anti-pourritures. Les vendanges ce sont déroulées au rythme de notre petite équipe grâce à une très belle arrière saison.

Date des vendanges : du 28/09/2010 au 21/10/2010

Age moyen des vignes : 25 ans

Assemblage :

- 60 % Cabernet Sauvignon
- 40% Merlot

Taille :

- guyot double

Date de mise en bouteilles : 5 Avril 2012

Effeillage : partiel en fonction du besoin

Nombre de bouteilles : 39.000

Vendange en vert : non

Superficie du vignoble : 21,2 hectares

Vinification et maturation :

- Vendanges manuelles en caquettes
- Cuvier inox thermo régulé
- Cuvaison de 3 à 5 semaines (28°C maximum) et élevage en barrique

Sol : Graveleux-sableux à graveleux

Age des barriques : neuves à 3 vins

Sous-sol : graves profondes, alios ou argiles

Collage : oui Filtration : oui

Encépagement :

- Cabernet Sauvignon: 11,5 hectares
- Merlot : 9,7 hectares

Alc : 13,5%/vol

NOTES DE DEGUSTATION

COULEUR : rubis intense et sombre . **NEZ** : Fruits noir et rouge, notes toastées et très légèrement cacaotées.

BOUCHE : attaque ample et soyeuse avec une montée en puissance progressive vers une structure dense, note aromatique de fruit noir, équilibrée, avec un bon potentiel de garde, longueur sur un mélange de fruits murs et quelques notes boisées.

PRESSE

Robert Parker	90
Bettane & Dessauve	14-15
Jacques Dupont	14.5/15
Jean Marc Quarin	14.75
Roger Lévy	**
Revue du Vin de France	"grande réussite"
The Wine Patriot	87-89
Decanter	16
Jancis Robinson	16



Quelques commentaires de dégustation :

TASTED

89/100 [Telechargements](#)

CONCOURS DES MEILLEURS VINS FRANCAIS EN ALLEMAGNE

MEDAILLE D'ARGENT [Telechargements](#)

TASTED

May 2015. Intense deep colour here, still very youthful, with a black purple core. Intense nose here, very opulent with roasted wood, some spicy notes and layers of dark fruit like cassis, blackberry, dark plum. Very nice freshness on the palate here, we have a good density, really ripe inky dark black fruit but with a well-preserved freshness here, good levels of acidity; plenty of fine tannin giving a good lift, good length. Very persistent on the palate with a fine combination of that dark fruit and some of those woody notes like vanilla. Very long finish, still very youthful but yet in a polished style. I would happily drink this today, but it doubtlessly has a potential for 10-15 years of evolution in a good cellar. Andreas Laarson. Best Sommelier of The World. [Telechargements](#)

Guide RVF des Meilleurs Vins

Edition 2015 [Telechargements](#)

CONCOURS DES MEILLEURS VINS FRANCAIS AUX USA

Chateau Le Sartre Rouge 2010 obtiens une MEDAILLE D'ARGENT au Best French Wines for USA 2015 de Miami. [Telechargements](#)

Gilbert & Gaillard

Robe sombre, reflets violacés. Nez capiteux de fruits noirs, un peu sur la réserve. La bouche est construite sur la puissance même si les tanins sont de bonne qualité. Un style encore austère qui gagnera à vieillir en bouteille. [Telechargements](#)

Guide RVF des Meilleurs Vins

[Telechargements](#)

DECANTER

[Telechargements](#)

Grand Jury Européen / World Wine Symposium

Dégustation par le "Grand Jury Européen" des millésimes 2010 rouges et 2012 blancs du "Grand Cercle des Vins de Bordeaux" les 27, 28 et 29 mars 2014. Château Le Sartre noté ****(*) sur ***** pour ces deux vins. [Telechargements](#)

Sommeliers International

Robe: violacée .Nez : élégant, fin, complexe. Bouche: très végétale. Attaque franche, ronde gourmande épicée. Finale somptueuse. Accords mets et vins : cuissot de biche sauce Grand Veneur. Commentaires : on retrouve en bouche l'élégance du nez. [Telechargements](#)

Sommeliers International

Rouge/Red CHÂTEAU LE SARTRE 2010 Service : 16° C Garde: 2030 Robe : très belle intensité. Nez : puissant, fin et élégant. Sur de beaux fruits. Bouche : gourmande, fine, suave. Toujours sur les fruits. La finale est sublime. Accords mets et vins : ris de veau déglacés au vinaigre de Xérès. Commentaires : sublime ! Un des plus beaux fleurons de l'appellation. [Telechargements](#)

Bettane & Desseauve

Magnifiquement fruité et délicatement boisé, il offre une texture dense, une trame tannique solide et une bonne finale fraîche et équilibrée. On ne doute pas de sa capacité à bien se conserver. [Telechargements](#)

Guide Hubert

TENOR DE L'ANNEE [Telechargements](#)

Guide Hachette

[Telechargements](#)

Robert Parker

Rating: 90 Review by Robert Parker WA# 205 (Feb 2013) A sleeper of the vintage which displays loads of deep raspberry fruit as well as some tobacco leaf, cedar wood and Christmas fruitcake. A blend of 60% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot, this is an up-and-coming estate to keep an eye on. [Telechargements](#)

Le Point

Portrait de David Château. [Telechargements](#)