

Ch. le Sartre

2011 ★

Reconstitué dans les années 1980 par Antony Perrin (Carbonnieux) et sa sœur Marie-José Leriche, ce cru est aujourd'hui une valeur sûre, comme en témoignent les sélections multiples dans ces pages. En tête, le blanc, à majorité de sauvignon, offre des arômes charmeurs d'agrumes, d'ananas mûr et de litchi, et un palais d'une belle finesse, gras et frais à la fois, qui se conclut par une finale poivrée très stylée. Plus simple mais fort plaisant, **Le S du Sartre 2011 blanc (11 à 15 € ; 8 000 b.)** a été cité, comme le **Ch. le Sartre 2010 rouge (40 000 b.)**, très fruité, fumé et tannique, encore très jeune.

 *Vin blanc tranquille*

 *Élevé en fût*

Surface

n.c.

Production

25 000 bouteilles

Prix

15 à 20 €

*Vin sélectionné
dans*

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

2014

📍 SCEA du Ch. le Sartre, 78, chem. du Sartre, 33850 Léognan, France, tél. 05 56 64 08 78, fax 05 56 64 52 57,
email chatealesartre@wanadoo.fr

 r.-v.