



# Le S du Sartre 2016

## *Pessac-Léognan Blanc*

**Le S du Sartre** est le second vin du Château Le Sartre. Ce dernier concentre toute la diversité des terroirs de l'appellation Pessac-Léognan. La conduite du vignoble et son adéquation au couple sol-cépage est essentiellement basé sur la connaissance approfondie des caractéristiques pédologiques et climatiques du terroir. Les vendanges sont faites à la main ce qui permet de les trier et ainsi d'éliminer les éléments impropres à la vinification, et les grappes transportées dans des caissettes qui conservent les baies intègres, évitant le tassement, l'écrasement, et l'oxydation.

## L'avis de Bordeaux Tradition

A la dégustation, le millésime 2016 du S du Sartre offre une couleur jaune pâle. Le nez est constitué de notes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque en bouche est fraîche et citronnée. La bouche est douce et grasse, les fruits blancs soulignent la finale.

## Pourquoi acheter ce vin ?

- ❖ Un packaging tout à fait identifiable et unique
- ❖ Travail au sol, taille et vendanges en vert orientés en vue d'une maîtrise de l'état sanitaire, du rendement, de la maturation et des qualités gustatives
- ❖ Fabuleux rapport qualité/prix
- ❖ Un excellent millésime
- ❖ Une viticulture dans le respect de l'environnement

## Fiche Technique



Mr & Mme Leriche (Famille Perin – Ch. Carbonnieux)



Argilo-sableux, argileux, graveleux, sableux et alluvionnaires



35 hectares



50 % merlot, 45 % cabernet-sauvignon et 5 % cabernet franc



A son apogée d'ici 2020