



# CHATEAU DE SALES 2016

## CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le millésime 2016 est exceptionnel par ses conditions climatiques et ses enchaînements radicaux : pluie et fraîcheur de janvier à juin, une canicule et une sécheresse en été, des pluies libératrices début septembre puis du soleil, de la chaleur et des nuits fraîches à partir de mi-septembre.

Après un hiver pluvieux, le printemps est frais et très humide. De janvier à juin, il tombe les trois quarts de la pluviométrie annuelle rechargeant confortablement les nappes phréatiques. Fin mai, la floraison débute, tardive, étalée et plutôt hétérogène.

A partir de fin juin, les températures grimpent de 10°C et l'été s'installe. Il n'y aura plus de pluie jusqu'à mi-septembre.

L'été est chaud et particulièrement sec, avec une période de sécheresse du 24 juin au 12 septembre ; il tombe 15 mm de pluie en août.

La véraison est lente et tardive, favorisée par une belle fin de saison avec une date de mi-véraison entre le 8 et le 18 août.

Le mois de septembre est également chaud et les pluies des 13 et 14 septembre débloquent la maturation des raisins. La maturité évolue plus lentement, tout en douceur, de façon idéale.

Les vendanges se déroulent du 27 septembre au 14 octobre sous un soleil radieux et avec des nuits fraîches.

## ASSEMBLAGE :

79,5 % Merlot

13 % Cabernet Sauvignon

7,5 % Cabernet Franc

## ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

## NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une jolie couleur soutenue d'un rubis profond.

Le nez, d'une grande complexité, s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille).

La bouche est fraîche, bien équilibrée, avec du charnu et une belle complexité aromatique marquée par les fruits noirs et un léger boisé.

C'est un vin de garde avec des tanins fondus et soyeux lui conférant une finale remarquable.