



CHÂTEAU DE SALES 1995

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'hiver est marqué par des températures supérieures aux normales saisonnières et des précipitations excédentaires favorisant un départ prématuré de la végétation.

La première moitié d'avril, très chaude, permet un développement précoce et régulier des bourgeons. Par la suite, la faible pluviométrie et le bon ensoleillement entraînent une pousse rapide.

En mai, les températures nettement supérieures à la moyenne, contribuent à maintenir un très bon état sanitaire du vignoble. La floraison s'étale du 22 mai au 20 juin.

Le mois de juillet, sec et chaud, permet un excellent développement de la vigne. Le mois d'août, période de véraison et de maturation des raisins, se déroule dans des conditions idéalement chaudes et peu pluvieuses.

Les vendanges se déroulent du 13 au 28 septembre.

ASSEMBLAGE :

85 % Merlot

9 % Cabernet Franc

6 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

100 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe présente une belle teinte tuilée.

Le nez est chocolaté et légèrement évolué.

La bouche, tout en finesse, est dominée par des notes de fruits cuits et d'épices.

La finale est élégante et tout en longueur.