



CHATEAU DE SALES 2005

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'hiver est marqué par des températures inférieures aux normales ainsi que par un déficit hydrique important.

Suite aux fortes chaleurs du mois de mai, la floraison commence fin mai avec une date de mi-floraison durant le mois de juin. Les températures sont particulièrement chaudes et la pluviométrie pratiquement nulle.

Le mois de juillet est chaud et sec, avec des records de températures atteints mi-juillet.

Avec la sécheresse, la véraison est lente, mais les pluies de fin juillet permettent d'accélérer la maturation.

Les températures moyennes du mois d'août sont proches des normales saisonnières, avec des températures nocturnes fraîches.

Le mois de septembre est ensoleillé et chaud.

Les vendanges se déroulent du 09 au 29 septembre.

ASSEMBLAGE :

81 % Merlot

11 % Cabernet Franc

8 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge, d'un bel éclat, avec des reflets tuilés.

Le nez, intense et complexe, est dominé par le chocolat et les épices. La bouche est volumineuse, charnue, avec des arômes de fruits rouges frais et de fruits compotés.

La finale est longue et complexe.