



CHÂTEAU DE SALES 2009

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver plus froid que la moyenne, le printemps plutôt humide et chaud favorise une floraison précoce.

Les températures douces du mois de juillet ainsi qu'un mois d'août chaud et sec contribuent à une véraison homogène et rapide dans de bonnes conditions.

Toutes les phases climatiques importantes influant sur la qualité des raisins se succèdent de façon idéale. Aussi, dès la fin août, la récolte présente un bon état sanitaire, avec une maturation évoluant de façon optimale.

Les vendanges se déroulent du 17 septembre au 05 octobre.

ASSEMBLAGE :

89 % Merlot

11 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une belle couleur rouge.

Le nez est chocolaté et poivré.

En bouche, l'attaque est fraîche et offre une belle structure aux tanins fins.

La finale est longue, puissante et chaleureuse.