



CHATEAU DE SALES 2013

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le mois d'avril sec permet un débourrement dans de très bonnes conditions avec une très belle sortie homogène des grappes.

Le printemps frais et humide provoque une floraison tardive.

Le mois de juillet connaît un climat chaud et sec.

La véraison se déroule à partir du 10 août. La maturation est lente, perturbée par le temps frais et humide d'août et de septembre.

Les vendanges se déroulent du 1er au 12 octobre. Un travail minutieux de zonage est réalisé au vignoble afin de récolter chaque parcelle et chaque cépage à bonne maturité.

ASSEMBLAGE :

89 % Merlot

11 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le Château de Sales 2013 est un vin de plaisir.

La robe, d'intensité moyenne, flirte avec le violet.

L'attaque est souple et fraîche, avec en bouche une structure soyeuse.

La finale est agréablement marquée par des notes subtiles de fruits rouges et d'épices.