



# CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2019

## CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2019 débute par un hiver doux et humide.

Les températures relativement élevées du mois de mars engendrent un débourrement précoce, du 22 mars au 4 avril selon les cépages.

La pluviométrie enregistrée au printemps est conforme aux moyennes.

Le mois de mai connaît des températures inférieures aux normales saisonnières, avec notamment deux gelées matinales, les 5 et 6 mai, qui n'occasionnent aucun dommage à Château de Sales.

La floraison s'étale du 23 mai au 11 juin, avec des conditions météorologiques moins favorables à partir du 4 juin, provoquant un peu de coulure et de millerandage.

Le début de l'été est marqué par des températures supérieures de deux degrés par rapport à la moyenne des treize dernières années, avec des pics de chaleur entre le 26 juin et le 23 juillet. Cependant, le terroir de Château de Sales permet de limiter le stress hydrique à quelques parcelles.

La véraison se déroule du 26 juillet au 15 août, après les orages du mois de juillet.

Les vendanges, qui ont lieu du 20 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions climatiques, permettent de ramasser des raisins avec une excellente maturité phénolique.

## ASSEMBLAGE :

81,5 % Merlot

9,5 % Cabernet Sauvignon

9 % Cabernet Franc

## ÉLEVAGE :

1/3 en barriques

2/3 en cuves

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une belle couleur rouge rubis.

Le nez est dominé par des notes de fruits rouges et d'épices.

L'attaque est fraîche et précise. Le milieu de bouche, rond et équilibré, se développe sur des arômes de fruits frais (fraise).

La finale est longue, harmonieuse et élégante.