

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2010

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver plus froid que la moyenne, le printemps plutôt frais est à l'origine d'une floraison assez tardive.

Les températures des mois de juillet, d'août et de septembre sont proches des normales saisonnières entraînant une véraison assez lente.

Ces conditions climatiques, provoquent, d'une part, un arrêt de croissance précoce avant la véraison favorisant l'accumulation importante du sucre dans la pulpe, et d'autre part une préservation exceptionnelle des arômes et de l'acidité nécessaires à l'équilibre des vins.

Les vendanges se déroulent du 23 septembre au 09 octobre.



ASSEMBLAGE :

48 % Merlot
36 % Cabernet Sauvignon
16 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques
2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge d'un bel éclat. Le nez, intense et complexe, est dominé par des notes de fruits mûrs. La bouche est volumineuse, charnue, avec des tanins soyeux. La finale est longue et complexe.

