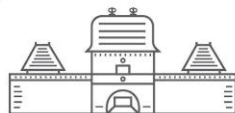


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2015

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

La floraison se déroule de fin mai à mi-juin de façon homogène, sous un climat très favorable chaud et sec.

Le mois de juillet est très chaud et très sec, mais les pluies de fin juillet permettent de débloquer quelques situations de stress hydrique.

La véraison se déroule début août dans des conditions d'alternance de chaleur diurne et de fraîcheur nocturne avec quelques jours de pluies bien répartis sur le mois, entraînant une très bonne maturation des raisins.

Le mois de septembre, plus frais, favorise l'obtention d'une maturité optimale.

Les vendanges se déroulent du 18 septembre au 03 octobre.



ASSEMBLAGE :

57 % Merlot
23 % Cabernet Franc
20 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques
2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Belle couleur rouge vif.

Le nez d'une bonne intensité est dominé par des notes de fruits noirs, signe d'une grande maturité.

L'attaque est souple, le vin bien équilibré, gourmand avec de la rondeur.

On retrouve en bouche des notes de fruits noirs mêlées à quelques notes torréfiées.

La finale est longue et élégante.

