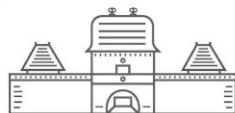


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2016

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le millésime 2016 est exceptionnel par ses conditions climatiques et ses enchainements radicaux : pluie et fraîcheur de janvier à juin, une canicule et une sécheresse en été, des pluies libératrices début septembre puis du soleil, de la chaleur et des nuits fraîches à partir de mi-septembre.

Après un hiver pluvieux, le printemps est frais et très humide. De janvier à juin, il tombe les trois quarts de la pluviométrie annuelle rechargeant confortablement les nappes phréatiques. Fin mai, la floraison débute, tardive, étalée et plutôt hétérogène.

A partir de fin juin, les températures grimpent de 10°C et l'été s'installe. Il n'y aura plus de pluie jusqu'à mi-septembre.

L'été est chaud et particulièrement sec, avec une période de sécheresse du 24 juin au 12 septembre ; il tombe 15 mm de pluie en août.

La véraison est lente et tardive, favorisée par une belle fin de saison avec une date de mi-véraison entre le 8 et le 18 août.

Le mois de septembre est également chaud et les pluies des 13 et 14 septembre débloquent la maturation des raisins. La maturité évolue plus lentement, tout en douceur, de façon idéale.

Les vendanges se déroulent du 27 septembre au 14 octobre sous un soleil radieux et avec des nuits fraîches.



ASSEMBLAGE :

72 % Merlot
17 % Cabernet Franc
11 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE :

1/3 en barriques
2/3 en cuves

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe rouge aux reflets pourpres.

Le nez, intense, dévoile des arômes de petits fruits rouges, se mariant délicatement à des notes épicées et vanillées.

L'attaque tout en souplesse, se poursuit par un milieu de bouche bien équilibré, complexe, avec des arômes de fruits rouges frais (cerise notamment).

Des notes cacaotées et épicées apparaissent à l'aération.

L'ensemble est mis en relief par des tanins veloutés et fondus.

La finale est longue et harmonieuse

