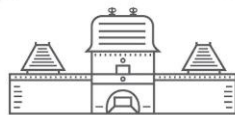


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2018

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2018 débute par un mois de janvier pluvieux et chaud avec des températures supérieures de 2,5 degrés par rapport à la moyenne des douze dernières années.

Le mois de février est froid et sec, alors que le mois de mars est très pluvieux (avec une pluviométrie de 121 mm).

Le débourrement relativement tardif se déroule du 9 au 15 avril en fonction des cépages. Le printemps chaud et humide provoque une pousse rapide de la végétation et une pression inhabituelle du mildiou.

La floraison qui s'étale du 25 mai au 8 juin, comme la véraison qui débute le 25 juillet et se termine le 14 août, se déroulent à des dates habituelles pour Château de Sales.

Les mois de juin et juillet sont chauds et humides (avec une température moyenne de 22 degrés, et une pluviométrie de 133 mm). Les mois d'août et de septembre connaissent une pluviométrie limitée à 45 mm, avec une période sans pluie du 5 août au 5 septembre. Cependant, les parcelles de Château de Sales ne connaissent aucun blocage de maturité.

La forte amplitude thermique du mois de septembre (température minimale moyenne de 10,7°C, température maximale moyenne de 28,2°C) permet d'obtenir une maturité optimale des polyphénols.

Les vendanges se déroulent dans d'excellentes conditions climatiques du 18 septembre au 5 octobre, permettant d'envisager un très grand millésime.



ASSEMBLAGE :

62 % Merlot
21,5 % Cabernet Sauvignon
16,5 % 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 frais, dominé par des notes de fruits mûrs. La bouche est élégante, d'une belle fraîcheur, avec des arômes de fruits rouges et une belle rondeur.

La finale est longue, marquée par des tanins veloutés d'une grande finesse.

