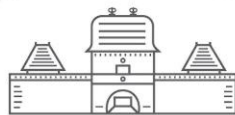


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2000

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver contrasté, avec un mois de janvier humide et un mois de février chaud, le débourrement précoce se déroule fin mars-début avril.

À partir de mi-avril, le temps est chaud avec des températures diurnes dépassant les 25 °C. Ces conditions climatiques favorisent la pousse de la vigne.

Les températures de mai sont nettement supérieures à la moyenne et le mois de juin est beaucoup plus sec. La floraison s'étale jusqu'à mi-juin.

Le mois d'août est très sec et chaud, ce qui favorise une évolution accélérée de la maturation.

Les vendanges se déroulent du 18 septembre au 03 octobre.

ASSEMBLAGE :

84 % Merlot
15 % Cabernet Franc
1 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves
95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge, légèrement tuilée.
Le nez complexe offre des notes chocolatées et épicées.
L'attaque en bouche est volumineuse, marquée par des notes de fruits frais et de sous-bois, avec une belle finale, persistante, sur la fraîcheur.

