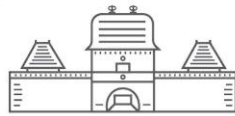


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2001

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver humide et doux, le débourrement se déroule fin mars dans d'excellentes conditions climatiques. La floraison, rapide et homogène, débute fin mai dans des conditions climatiques douces et sèches. La véraison débute dans les premiers jours d'août. Les conditions climatiques des mois de juillet et d'août permettent un développement régulier de la vigne. Globalement sec et chaud, le mois d'août est marqué par l'alternance de périodes sèches et de pluies d'orage. Ces conditions entraînent une maturation lente des raisins. Véritable été indien chaud et sec, le mois de septembre et les premiers jours d'octobre terminent lentement la maturation des raisins.

Les vendanges se déroulent du 24 septembre au 06 octobre.



ASSEMBLAGE :

70,5 % Merlot
16 % Cabernet Sauvignon
13,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une belle couleur rouge, légèrement orangée. Le nez est fin, fruité et complexe, avec quelques notes fumées. La bouche, soyeuse, offre des tanins veloutés et une bonne densité aromatique, alliant les arômes fruités et les notes de sous-bois. La finale persistante est tout en finesse.

