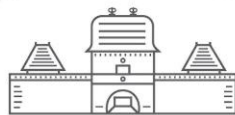


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2002

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'hiver est marqué par un déficit hydrique important.

La végétation pousse régulièrement grâce aux températures favorables du mois d'avril.

Les pluies de la première quinzaine de mai permettent de stimuler la pousse de la vigne.

La floraison est moyennement précoce et étalée, à cause des températures fraîches des deux premières décades du mois de juin.

La véraison débute fin juillet. Elle se déroule de façon lente mais plus homogène que la floraison.

Le déficit de chaleur du début de l'été est compensé par un superbe mois de septembre ensoleillé, chaud, sec avec peu de vent, permettant aux raisins de mûrir dans de bonnes conditions.

Les vendanges se déroulent du 24 septembre au 08 octobre.



ASSEMBLAGE :

70 % Merlot

18 % Cabernet Franc

12 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge, aux reflets tuilés.

Le nez est fruité.

La bouche est fraîche, bien équilibrée et fruitée, avec quelques notes de sous-bois.

