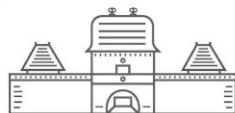


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2003

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Les conditions sèches de la fin de l'hiver et les températures du mois de mars, largement au-dessus des normales saisonnières, favorisent le débourrement fin mars-début avril.

Le mois de mai est marqué par des conditions climatiques chaudes et humides.

La véraison débute la dernière décade de juillet. La canicule marque la première moitié du mois d'août, mais la pluviométrie reste normale sur l'ensemble du mois, ce qui favorise la maturation des raisins.

Par ailleurs, les sols de graves profondes de Château de Sales permettent aux racines de plonger profondément assurant une bonne alimentation hydrique de la vigne. Grâce à ce système racinaire bien développé, la vigne souffre peu de la canicule, permettant aux trois cépages d'exprimer tout leur potentiel.

Les vendanges se déroulent du 03 au 20 septembre.



ASSEMBLAGE :

78 % Merlot

11 % Cabernet Franc

11 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

5 % de barriques neuves

95 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une belle couleur rouge aux reflets tuilés.

Le nez est fruité et épicé.

La bouche est ronde, fruitée, avec des tanins très fondus.

La finale est douce et savoureuse.

