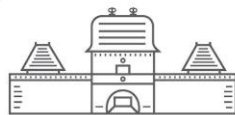


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2004

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un mois de mai contrasté, avec une succession de périodes fraîches et de périodes plus chaudes, la floraison débute les derniers jours de mai.

L'absence de précipitations en juin permet une floraison rapide.

La véraison se déroule début août à la faveur des températures caniculaires.

Les conditions climatiques contrastées entraînent une maturation des raisins plutôt lente.

Le mois de septembre doux et sec permet la préservation du bel équilibre des raisins.

Les vendanges se déroulent du 23 septembre au 11 octobre.



ASSEMBLAGE :

76,5 % Merlot

14 % Cabernet Sauvignon

9,5 % Cabernet Franc

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 frais.

L'attaque est souple avec un bel équilibre entre le fruité et les épices.

La bouche monte en puissance avec une finale longue aux notes de poivre.

