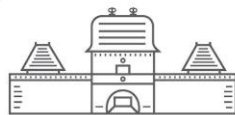


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2006

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2006 est une année surprenante qui restera dans les esprits par ses conditions climatiques insolites.

Plutôt sèche, cette année enregistre une pluviométrie régulière et bien répartie qui permet à la vigne de bien supporter la chaleur.

Les mois de juin et juillet sont caniculaires. Le mois d'août est marqué par plus de fraîcheur et un vent très présent.

Le début du mois de septembre est exceptionnellement chaud, il est suivi d'une période plus fraîche et orageuse.

Les vendanges se déroulent du 18 au 29 septembre.



ASSEMBLAGE :

84,5 % Merlot
9 % Cabernet Sauvignon
6,5 % 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 aux reflets tuilés.

Le nez est charmeur et riche.

La bouche est ample et charnue avec des notes de fruits frais, et une belle structure tannique.

La finale est longue et gourmande.

