

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2007

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2007 est plutôt sèche, avec une pluviométrie inférieure à la normale trentenaire.

La floraison, précoce, se fait à partir de mi-mai et la véraison débute en août.

Cette année est marquée par des écarts de températures très importants entre mai et août, avec un mois d'août exceptionnellement chaud.

Le mois de septembre est sec et ensoleillé.

Les vendanges se déroulent du 16 au 28 septembre.

ASSEMBLAGE :

80,5 % Merlot
11,5 % Cabernet Sauvignon
8 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge d'un bel éclat.

Le nez est fruité et élégant.

La bouche monte lentement en puissance avec des arômes de fruits rouges et une belle fraîcheur.

La finale est fine et onctueuse.

