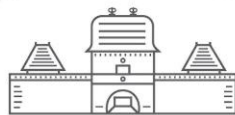


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2008

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2008 est plutôt fraîche, avec une pluviométrie proche de la normale trentenaire.

Le printemps est marqué par un temps pluvieux. La floraison s'étale à partir de fin mai.

Les belles amplitudes thermiques diurnes-nocturnes de septembre et octobre favorisent la maturation des polyphénols.

Les vendanges se déroulent du 26 septembre au 16 octobre.



ASSEMBLAGE :

79 % Merlot
15 % Cabernet Franc
6 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est rouge sombre avec quelques reflets tuilés.

Le nez est fruité et fin.

La bouche, fruitée et élégante, présente une bonne structure avec des tanins soyeux.

La finale est d'une grande finesse.

