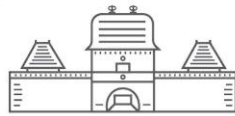


# CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

## CHÂTEAU DE SALES 2010

### CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Après un hiver plus froid que la moyenne, le printemps plutôt frais est à l'origine d'une floraison assez tardive.

Les températures des mois de juillet, d'août et de septembre sont proches des normales saisonnières entraînant une véraison assez lente.

Ces conditions climatiques, provoquent, d'une part, un arrêt de croissance précoce avant la véraison favorisant l'accumulation importante du sucre dans la pulpe, et d'autre part une préservation exceptionnelle des arômes et de l'acidité nécessaires à l'équilibre des vins.

Les vendanges se déroulent du 23 septembre au 09 octobre.



### ASSEMBLAGE :

82,5 % Merlot  
12,5 % Cabernet Franc  
5 % Cabernet Sauvignon

### ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une très belle couleur d'un joli rouge profond.  
Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges et des nuances épicées.  
La bouche est suave et fruitée, avec des arômes de fruits noirs très mûrs.  
Un bel équilibre, une grande complexité, des tanins soyeux et une finale élégante caractérisent ce millésime de grande garde.

