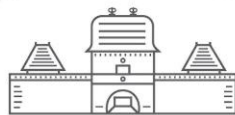


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2012

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le printemps et le début de l'été sont frais et humides. La seconde partie de l'été est très ensoleillée et marquée par un déficit hydrique important.

La floraison, à la fin du mois de mai, est moyennement précoce et étalée. La véraison est lente et se déroule début août.

Les températures sont douces en septembre et en octobre, frôlant les 28°C.

Les fortes amplitudes thermiques favorisent la concentration et la préservation des arômes dans les pellicules des raisins.

Les vendanges se déroulent du 28 septembre au 11 octobre.

ASSEMBLAGE :

90 % Merlot
10 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est profonde et oscille entre le violet et le grenat.

Le nez révèle des notes de fruits rouges mûrs et charme par la subtilité de son boisé.

En bouche, le millésime 2012 est rond, charnu, avec un équilibre harmonieux et une structure tannique de qualité.

Sa finale, légèrement boisée, est à la fois élégante et d'une grande fraîcheur.

