

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2014

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

La floraison, débutée fin mai, est rapide et homogène et s'étale jusqu'au 12 juin. Elle se déroule sous un climat chaud et peu humide.

Le mois de juillet est humide avec des pics de chaleur et des orages. Il en résulte une pousse active de la vigne et un bon grossissement des baies.

La véraison s'étale de la fin du mois de juillet au 20 août.

Le beau temps, à partir de la fin du mois d'août, permet un arrêt de la pousse de la vigne ainsi qu'une maturation plus rapide et plus complète des raisins. Les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorisent la concentration et la préservation des arômes dans les pellicules des raisins.

Les vendanges se déroulent du 24 septembre au 10 octobre.

ASSEMBLAGE :

74 % Merlot
20 % Cabernet Franc
6 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Jolie couleur oscillant entre le pourpre et le violet.

Le nez est frais, marqué par l'élégance d'un léger boisé et des notes de fruits rouges intenses.

En bouche, après une attaque souple et agréable, le millésime 2014 apparaît comme un vin équilibré, alliant les arômes de fruits au fondu de ses tanins. Sa finale est longue et élégante.

