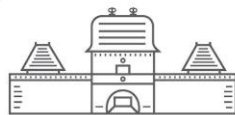


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2015

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

La floraison se déroule de fin mai à mi-juin de façon homogène, sous un climat très favorable chaud et sec.

Le mois de juillet est très chaud et très sec, mais les pluies de fin juillet permettent de débloquer quelques situations de stress hydrique.

La véraison se déroule début août dans des conditions d'alternance de chaleur diurne et de fraîcheur nocturne avec quelques jours de pluies bien répartis sur le mois, entraînant une très bonne maturation des raisins.

Le mois de septembre, plus frais, favorise l'obtention d'une maturité optimale.

Les vendanges se déroulent du 18 septembre au 03 octobre.



ASSEMBLAGE :

82 % Merlot
9 % Cabernet Sauvignon
9 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin a une très belle couleur pourpre avec quelques nuances de couleur violette.

Le nez, aussi complexe qu'intense, laisse s'entremêler des notes d'un boisé subtil mais surtout de fruits noirs mûrs.

Après une attaque en bouche gourmande, le vin présente un équilibre harmonieux, avec du volume, de la rondeur et du charnu.

La finale est longue, marquée par des tanins fins, élégants et des arômes de fruits.

