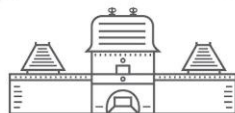


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2016

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

Le millésime 2016 est exceptionnel par ses conditions climatiques et ses enchainements radicaux : pluie et fraîcheur de janvier à juin, canicule et sécheresse en été, pluies libératrices début septembre puis soleil, chaleur et nuits fraîches à partir de mi-septembre.

Après un hiver pluvieux, le printemps est frais et très humide. De janvier à juin, il tombe les trois quarts de la pluviométrie annuelle rechargeant confortablement les nappes phréatiques. Fin mai, la floraison débute, tardive, étalée et plutôt hétérogène.

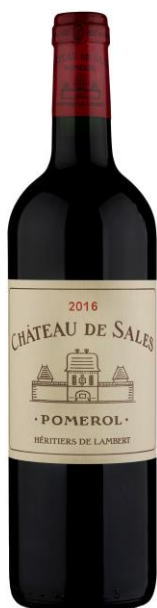
A partir de fin juin, les températures grimpent de 10°C et l'été s'installe. Il n'y aura plus de pluie jusqu'à mi-septembre.

L'été est chaud et particulièrement sec, avec une période de sécheresse du 24 juin au 12 septembre ; il tombe 15 mm de pluie en août.

La véraison est lente et tardive, favorisée par une belle fin de saison avec une date de mi-véraison entre le 8 et le 18 août.

Le mois de septembre est également chaud et les pluies des 13 et 14 septembre débloquent la maturation des raisins. La maturité évolue plus lentement, tout en douceur, de façon idéale.

Les vendanges se déroulent du 27 septembre au 14 octobre sous un soleil radieux et avec des nuits fraîches.



ASSEMBLAGE :

79,5 % Merlot
13 % Cabernet Franc
7,5 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE BARRIQUES :

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une jolie couleur pourpre. Le nez, d'une grande complexité, s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits noirs (mûre, myrtille). La bouche est fraîche, bien équilibrée, avec du charnu et une belle complexité aromatique marquée par les fruits noirs et un léger boisé. La finale est remarquable avec des tanins fondus et soyeux.

