CHÂTEAU DE SALES

• POMEROL •

塞勒酒庄 2006 年份

气候条件和采收季：

2006 年的天气条件非同寻常，因此也令人难忘。

虽然天气较为干旱，但是全年的定期降雨量使得葡萄树良好的承受了高温。

6 月份和 7 月份的天气炎热。8 月份较为凉爽，并且多风。

9 月初气候异常炎热，紧接着经历了一段凉爽多雨的时期。

9 月 18 日至 29 日为采收季。

葡萄品种配比：

84,5 % 美乐
9 % 赤霞珠
6,5 % 品丽珠

橡木桶陈酿：

5 % 新橡木桶
95 % 一至三岁的橡木桶

品酒笔记：

酒色呈现美丽的红色，并带有砖红色光泽。
酒香迷人而丰富。
酒体浓郁，具有肉质感，带有新鲜水果的香气，酒体单宁结构良好。
酒余味悠长而美味。

塞勒酒庄（SAS Château de Sales） – 11 Chemin de Sales – 33500 LIBOURNE – Nicolas Mestre
联系电话：+ 33 (0) 5 57 51 04 92 – www.chateaudesales.fr – nmestre@chateaudesales.fr