CHÂTEAU DE SALES

• POMEROL •

塞勒酒庄 2008 年份

气候条件和采收季：

2008 年气候较为凉爽，降雨量接近过去三十年间的平均水平。

春季多雨。花季始于 5 月下旬。

9 月份和 10 月份的昼夜温差非常大，这促进了葡萄中多元酚类的成熟。

9 月 26 日至 10 月 16 日为采收期。

葡萄品种配比：

79 %美乐
15 % 品丽珠
6 % 赤霞珠

橡木桶陈酿：

5 % 新橡木桶
95 % 一至三岁的橡木桶

品酒笔记：

酒色呈现带砖红色光泽的暗红色。
酒香细腻，果香味十足。
口腔中，果香味浓郁，酒体优雅，结构层次丰富，单宁丝柔。
酒余味非常精美。

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