CHÂTEAU DE SALES

• POMEROL •

塞勒酒庄 2009 年份

气候条件和采收季：

经历了一个比平常寒冷的冬季后，春季的气候温暖潮湿，这提早了花季的到来。

7 月份的气温温和，8 月份炎热干燥，这使得葡萄转色期在有利的天气条件下迅速并且均匀地展开。所有决定葡萄质量的天气因素都在非常理想的条件下进行。同时，从 8 月下旬开始，葡萄的健康状况非常良好，并以最佳的方式到达理想的成熟度。

9 月 17 日至 10 月 5 日为采收季。

葡萄品种配比：

89 % 美乐
11 % 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：

酒色呈现非常美丽的红色。
酒香有巧克力和胡椒粉的香气。
口腔中，入口清新，酒体结构层次丰富，单宁精美。
酒余味悠长，强劲宜人。

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