# 塞勒酒庄 2010 年份

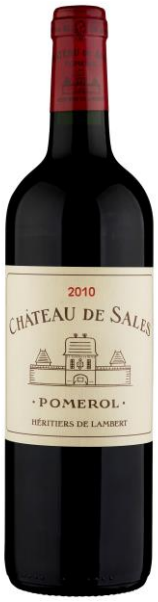
## 气候条件和采收季：

经历了一个比平常寒冷的冬季后，春季的气温较低，这也使得花季来的较晚。

7 月份、8 月份以及 9 月份的气温接近本季节的正常水平，因此葡萄转色期较为缓慢。

这些气候条件，一方面可以在葡萄转色期之前阻止葡萄的提早生长，帮助糖分在浆果中大量的积聚，另一方面可以完好的储存平衡酒体所需的芳香族元素以及酸度。

9 月 23 日至 10 月 9 日为采收期。




## 葡萄品种配比：

82,5 % 美乐
12,5 % 品丽珠
5 % 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：

酒色呈现出非常美丽的深红色。
酒香非常复合，具有红色水果类的香气和一些辛香料的香气。
酒体甘美，果香味十足，具有成熟黑色水果类的香气。
酒体平衡度十佳，层次非常丰富，单宁柔滑，酒余味非常优雅，这足以体现出本年份出色的陈年潜力。

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