CHÂTEAU DE SALES

• POMEROL •

塞勒酒庄 2014 年份

气候条件和采收季：

较为迅速并且均匀的花季始于 5 月下旬，结束于 6 月 12 日。花季期间的天气温热，潮湿度低。

7 月份天气潮湿，经历了几个高温期和雷阵雨。有利的天气使得葡萄树茁壮成长，葡萄浆果充分膨胀。

葡萄转色期从 7 月下旬持续至 8 月 20 日。

8 月下旬开始天气晴朗，这有利的停止了葡萄藤的生长，更加迅速和完整的帮助葡萄浆果的成熟。昼夜温差大促进并保护了葡萄皮中香气的集中。

9 月 24 日至 10 月 10 日为采收季。

葡萄品种配比：

74 % 美乐
20 % 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：

美丽的酒色处于深紫红色和紫罗兰色之间。
酒香清新，主要由清淡而优雅的木香和一些强烈的红色水果的香气组成。
口腔中，入口柔和宜人，2014 年份呈现出一款平衡度很好的葡萄酒，结合了水果的香气和柔润的单宁。
酒余味悠长而优雅。

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