塞勒酒庄 2015 年份

气候条件和采收季：

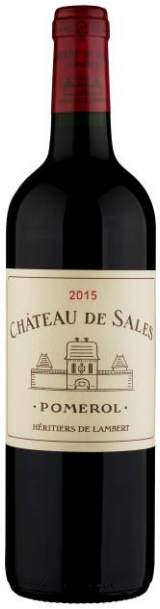
从 5 月下旬至 6 月中旬，花季在干燥温热的有利气候条件下均匀的展开。

7 月份的天气非常炎热和干燥，但是 7 月下旬的降雨解决了葡萄田缺水的压力。

葡萄转色期始于 8 月初，这段期间的昼夜温差大，降雨天分布较为均匀，这对获得成熟度十佳的葡萄提供了帮助。

9 月份凉爽的天气为获得最佳成熟度的葡萄提供了非常有利的条件。

9 月 18 日至 10 月 3 日为采收季。



葡萄品种配比：

82 % 美乐
9 % 赤霞珠
9 % 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带有紫边的红色。
酒香非常复合和激烈，带有细微的木香，但是成熟黑色水果类的香气更加突出。
入口非常丰满，回味时，平衡度非常和谐，酒体丰满圆润同时带有肉质感的特征。
酒余味悠长，单宁精美优雅，果香十足。

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