CHÂTEAU DE SALES

• POMEROL •

百灵鸟颂酒庄 2012 年份

气候条件和采收季：

春季和夏季初期的天气凉爽潮湿。夏季中期阳光充沛，严重缺水。

花季始于 5 月下旬，适早且均匀。缓慢的葡萄转色期始于 8 月初。

9 月份和 10 月份的气温温和，接近 28℃。

大幅度的温差有利的帮助了葡萄皮中香气的集中和保存。

9 月 28 日至 10 月 11 日为采收期。

葡萄品种配比：

60 % 美乐
22 % 品丽珠
18 % 赤霞珠

陈酿：

1/3 橡木桶
2/3 酿酒罐

品酒笔记：

酒色呈现深红色。酒香具有新鲜水果的香气。口腔中酒体宽敞，甘美，果香味十足，具有红色水果的香气。酒余味具有辛香料和黑加仑的味道。

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