

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

## 塞勒酒庄 2020 年份

### 气候条件和采收季：

冬季多雨，2019 年 11 月份的降雨量非常充沛（224 毫升）。

因 2 月份气温较高（比过去 15 年间的平均温度高 3 度），这提早了发芽期，根据葡萄品种的不同，发芽期于 3 月 11 至 31 日期间展开。

花季也比往常早，在一个温暖潮湿的春季，花季始于 5 月 10 日并结束于 5 月 31 日。尽管气候如此，葡萄的落花落果现象和部分果实僵化的现象也微乎其微。

夏季非常炎热，6 月 19 日至 8 月 12 日期间经历了旱季。但是，冬季足够的地下储水量使得塞勒酒庄的葡萄园没有受到缺水的影响。

较早的葡萄转色期由美乐葡萄于 7 月 11 日开始。葡萄转色期持续至 8 月 30 日，由赤霞珠葡萄收尾。

9 月 10 日至 30 日为采收季。葡萄中酚类的成熟非常良好，这预兆着一个非常出色的年份。



### 葡萄品种配比：

79 % 美乐

14 % 赤霞珠

7 % 品丽珠

### 橡木桶陈酿：

18 % 新橡木桶

82 % 一至两岁的橡木桶

### 品酒笔记：

酒色呈现带有美丽光泽的紫色。

酒香复合而诱人，带有黑色水果（例如黑樱桃），紫罗兰和香草的香气。

口腔中散发着非常丰富的香气，酒体的平衡度十佳，主要由黑色水果的香气和一些淡淡的辛香料的香气组成。

口腔中段的酒体紧实而复合。单宁细腻柔滑，轻抚味蕾，回味悠长而优雅。



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](http://www.chateaudesales.fr) - [nmestre@chateaudesales.fr](mailto:nmestre@chateaudesales.fr)