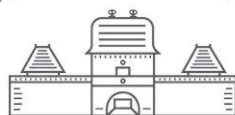


# CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

## CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2021

### CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2021 est contrastée sur le plan climatologique avec un hiver chaud et un été frais.

L'automne est doux et humide (pluviométrie d'octobre à mars : +49% par rapport à la moyenne des 30 dernières années), et le printemps frais. Décembre et juin sont les mois les plus pluvieux depuis 20 ans, février le plus chaud.

Le débourrement se déroule du 17 mars au 1er avril pour les merlots et se termine le 8 avril pour les cabernets sauvignons, signe d'un millésime précoce. Le mois d'avril est marqué par trois jours de gel, les 6, 7 et 13 avril, qui affectent une partie du vignoble de Château de Sales.

Au cours du mois de juin, la vigne pousse vite et demande beaucoup d'énergie pour assurer les levages et les épamprages dans un temps court. La mi-floraison sur les merlots est atteinte en moyenne le 3 juin soit une date conforme à la moyenne des 30 dernières années.

La véraison est lente avec une mi-véraison pour les merlots le 6 août. Le début de l'été est marqué par une forte pression mildiou. Cependant, Château de Sales réussit à éviter tous dégâts sur les grappes.

Les vendanges se déroulent du 24 septembre au 7 octobre, durant 10 jours. Un travail minutieux de zonage est réalisé au vignoble afin de récolter chaque parcelle et chaque cépage à bonne maturité.



### ASSEMBLAGE :

74 % Merlot  
13 % Cabernet Sauvignon  
13 % Cabernet Franc

### ÉLEVAGE :

1/3 en barriques  
2/3 en cuves

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

La robe est de couleur rubis.

Le nez est frais et élégant avec des notes gourmandes de fruits rouges qui dominent.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, le milieu de bouche est équilibré et plaisant. La finale est délicate avec des tannins fins et harmonieux.

