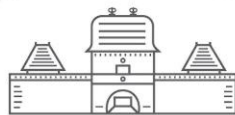


CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

CHÂTEAU DE SALES 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'année 2019 débute par un hiver doux et humide.

Les températures relativement élevées du mois de mars engendrent un débourrement précoce, du 22 mars au 4 avril selon les cépages.

La pluviométrie enregistrée au printemps est conforme aux moyennes.

Le mois de mai connaît des températures inférieures aux normales saisonnières, avec notamment deux gelées matinales, les 5 et 6 mai, qui n'occasionnent aucun dommage à Château de Sales.

La floraison s'étale du 23 mai au 11 juin, avec des conditions météorologiques moins favorables à partir du 4 juin, provoquant un peu de coulure et de millerandage.

Le début de l'été est marqué par des températures supérieures de deux degrés par rapport à la moyenne des treize dernières années, avec des pics de chaleur entre le 26 juin et le 23 juillet. Cependant, le terroir de Château de Sales permet de limiter le stress hydrique à quelques parcelles.

La véraison se déroule du 26 juillet au 15 août, après les orages du mois de juillet.

Les vendanges, qui ont lieu du 20 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions climatiques, permettent de ramasser des raisins avec une excellente maturité phénolique.



ASSEMBLAGE :

72,5 % Merlot

15 % Cabernet Sauvignon

12,5 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

15 % de barriques neuves

85 % de barriques de 1 à 3 ans

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une jolie couleur pourpre.

Le nez est fin et complexe, avec des arômes de fruits noirs et de subtiles notes boisées.

L'attaque est élégante et le milieu de bouche, charnu et équilibré, dévoile une belle richesse aromatique marquée par des arômes de fruits mûrs (cassis, cerise noire).

La finale est longue avec des tanins fins et soyeux.

