

Château de Sales

AOC Pomerol

2011

■ **SUPERFICIE :**

47 hectares 50

■ **SOL :**

Petites graves et sables contenant des oxydes de fer (crasses de fer)

■ **AGE MOYEN DE LA VIGNE :**

30 ans

■ **PRODUCTION :**

118 000 bouteilles

■ **ELEVAGE :**

18 mois d'élevage avec 12 mois en barriques
1/3 renouvelées tous les ans

■ **CULTURE :**

Culture traditionnelle, travail régulier des sols.
Lutte raisonnée : utilisation de la technique de la confusion sexuelle contre l'eudémis.
Effeillage, vendanges vertes

■ **VINIFICATION :**

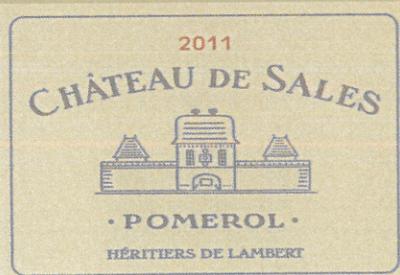
Tri sélectif de la vendange.
Fermentation en cuves ciments thermo-régulées
Cuvaision de 18 jours environ

■ **CEPAGES SALES 2011:**

71.5 % Merlot
13.5 % Cabernet Franc
15 % Cabernet Sauvignon

■ **DEGRÉ SALES 2011 :**

13.5°



Note de dégustation

La robe est limpide avec de jolis reflets rubis. Au niveau olfactif, on retrouve des notes de petits fruits rouges (cerise) qui s'expriment avec l'aération.

La bouche est souple et harmonieuse avec de la rondeur et une finale encore marquée par les tanins qui demandent à s'arrondir avec le vieillissement.

Une bouteille plaisante qui atteindra son optimum dans 4 à 5 ans et permettra d'attendre ainsi les vins de la trilogie des années précédentes.

■ **TEMPERATURE DE SERVICE :**

Autour de 18°.

■ **DUREE DE CONSERVATION :**

Le Château de Sales 2011 sera prêt a boire dès 2015.

■ **ALLIANCE GASTRONOMIQUE :**

Viandes rouges ou blanches, petits gibiers, fromages à pâte cuite.

Contact du producteur

■ **PROPRIETAIRE :** GFA CHATEAU DE SALES
■ **EXPLOITANT :** Bruno de LAMBERT
■ **DIRECTEUR TECHNIQUE :** Frédéric LABORDE
■ **ADRESSE :** Pomerol 33500 LIBOURNE

■ **TELEPHONE :** 05.57.51.04.92
■ **FAX :** 05.57.25.23.91
■ **WEBSITE :** www.chateaudesales.fr
■ **E-MAIL :** chdesales@chateauales.fr