



# Château de Sales 2010

## Pomerol AOC

Spécialité par lot

**Région :** Pomerol, Bordeaux

**Cépages :** 83 % Merlot, 13 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

**Vinification :** Vendange et tri manuels. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable et en cuves béton thermorégulées. Macération et extraction douces et contrôlées. Vieillissement en fûts (5% neufs) de chêne pendant 16 à 18 mois.

**Dégustation :** Le vin présente une très belle couleur d'un joli rouge profond. Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges et des nuances épicées. La bouche est suave et fruitée, avec des arômes de fruits noirs très mûrs. Un bel équilibre, une grande complexité, des tanins soyeux et une finale élégante caractérisent ce millésime de grande garde.

**Taux d'alcool :** 15% Alc. Vol.

**Code SAQ :** 14520980

**Prix :** 71,75\$

**Prix licencié :** 63,62\$

**Uvc :** 12

