CHÂTEAU DE SALES 2020 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le domaine est planté à 73 % de Merlot, qui, allié à 15 % de Cabernet Sauvignon et 12 % de Cabernet Franc, trouve toute son expression sur un terroir de petites graves et de sables chauds contenant des oxydes de fer. La densité de plantation s'élève en moyenne à 5900 pieds par hectare.

Certifié « Haute Valeur Environnementale » depuis 2020, Château de Sales pratique une viticulture vertueuse qui intègre et développe la biodiversité, sans désherbant chimique et en utilisant la confusion sexuelle pour lutter contre les vers de la grappe.

Accords mets et vins

Viandes rouges grillées

Détails

Domaine : Château de Sales
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 14,5 %
Viticulture : HVE
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Pomerol

Caractéristiques

Terroir : Graves Sablonneuses
Cépage : Merlot 79% Cabernet Sauvignon 14% Cabernet Franc 7%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Elevage : 18 % de barriques neuves 82 % de barriques de 1 à 2 ans

Dégustation

Robe : La robe est pourpre, d'un bel éclat
Nez : Le nez, complexe et séduisant, est marqué par des notes de fruits noirs (cerise noire), de violette et de vanille.
Bouche : En bouche, le vin présente une belle richesse aromatique et un équilibre remarquable, avec des arômes de fruits noirs et de subtiles notes d'épices. Le milieu de bouche est charnu et complexe
Finale : Les tanins, fins et soyeux, caressent le palais et laissent place à une finale longue et élégante.
Garde : Jusqu'à 30 ans
Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

