CHÂTEAU DE SALES 2020

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'hiver est pluvieux, avec de fortes précipitations au mois de novembre 2019 (224 mm). Les températures élevées du mois de février (supérieures de 3 degrés par rapport à la moyenne des quinze dernières années) provoquent un débourrement précoce, qui s'étale du 11 au 31 mars selon les cépages.
La floraison, également en avance, commence le 10 mai et se termine le 31 mai au cours d'un printemps chaud et humide. Malgré ces conditions climatiques, les phénomènes de coulure et de millerandage sont anecdotiques.
L'été est très chaud, avec une période de sécheresse du 19 juin au 12 août. Cependant, le vignoble de Château de Sales n'est pas affecté par ce manque de pluie grâce aux réserves hydriques constituées durant l'hiver.
La véraison débute précocement le 11 juillet par les premières parcelles de Merlot. Elle se prolonge jusqu'au 30 août par la dernière parcelle de Cabernet Sauvignon.

Les vendanges se déroulent du 10 au 30 septembre. Les raisins possèdent une excellente maturité phénolique et laissent présager un millésime exceptionnel.

ASSEMBLAGE :

79 % Merlot
14 % Cabernet Sauvignon
7 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE BARRIQUES :

18 % de barriques neuves
82 % de barriques de 1 à 2 ans

SAS Château de Sales – 11 Chemin de Sales – 33500 LIBOURNE – Vincent Montigaud
Tél : + 33 (0) 5 57 51 04 92 - Fax : + 33 (0) 5 57 25 23 91 – vmontigaud@chateaudesales.fr