



CLOS DE SALLES

PRODUIT

Clos de Salles 2019 est un Pomerol ample, charnu et raffiné. Son élevage de 18 à 20 mois en barriques de chêne apporte structure, rondeur et complexité, sans jamais dominer le fruit. Un vin équilibré, à la fois accessible jeune et doté d'un vrai potentiel de garde.

Exclusivement réalisée à la main, les vendanges respectent le degré de la maturité phénolique de chaque cépage préalablement identifié.

Le tri de la récolte à lieu à la vigne. Il est effectué avec une grande minutie.

La totalité de la fermentation malo-lactique se fait en barriques neuves car elles confèrent au vin plus de gras et de rondeur. L'élevage séparé en barrique dure près de vingt mois avant d'être assemblé.

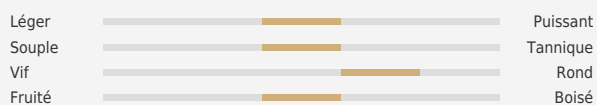
Notes de dégustation :

Nez : fruits noirs mûrs (cassis, mûre), nuances truffées, épices douces, bois noble.

Bouche : attaque soyeuse, tanins élégants, belle matière, tension maîtrisée.

Avec une capacité de garde de 6 à 15 ans, le Château Clos de Salles est une invitation à découvrir l'âme de Pomerol dans une bouteille raffinée et accessible.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Merlot

