



CLOS DE SALLES

PRODUIT

Clos de Salles 2019 is een volle, vlezige en verfijnde Pomerol. De rijping van 18 tot 20 maanden op eikenhouten vaten zorgt voor structuur, rondheid en complexiteit, zonder het fruit ooit te overheersen. Een evenwichtige wijn, zowel jong toegankelijk als met een echt bewaarpotentieel.

De oogst wordt uitsluitend met de hand uitgevoerd, waarbij de vooraf vastgestelde fenolische rijpheid van elke druivensoort wordt gerespecteerd.

De oogst wordt met grote zorg in de wijngaard gesorteerd.

De volledige malolactische gisting vindt plaats in nieuwe vaten, omdat deze de wijn meer body en rondheid geven. De rijping op aparte vaten duurt bijna twintig maanden voordat de wijn wordt geassembleerd.

Smaaknotities:

Geur: Rijpe zwarte vruchten (zwarte bes, braam), nuances van truffel, zoete kruiden, edel hout.

Smaak: Zijdezachte aanzet, elegante tannines, mooie body, gecontroleerde spanning.

Met een bewaarpotentieel van 6 tot 15 jaar nodigt Château Clos de Salles u uit om de ziel van Pomerol te ontdekken in een verfijnde en toegankelijke fles.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Vif		Rond
Fruité		Boisé

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	5 ans



Cépages

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Merlot
