



CHÂTEAU DE SALES

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 18 a 20 meses de crianza, combinando concreto, acero inoxidable y barricas de roble de diferentes usos.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color intenso con ribetes violeta.



Grosellas rojas sobresalen de la nariz, ligeros toques de vainilla.



Entrada amplia y especiada con notas frutales del bosque, terroso y taninos aterciopelados, cremoso y persistente final.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas con salsa de hongos, estofadas suaves, quesos medio fuerte.

CHATEAU DE SALES



• POMEROL •

La Bodega

Château de Sales se encuentra en el noroeste de la denominación Pomerol. Con 47,6 hectáreas (117 acres) de viñedo de las 90 hectáreas (222 acres) que componen la propiedad, es el viñedo más grande de la denominación Pomerol. Excepto por tres hectáreas (7 acres) que se perdieron durante la Revolución Francesa, los límites de propiedad son los mismos que en 1578.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com