



## POMEROL 2014 CHÂTEAU DE SALES

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive droite  
Cépage(s) : 74% merlot, 20% cabernet franc, 6% cabernet sauvignon

### Note de dégustation :

Robe grenat dense. Nez élégant, complexe mêlant arômes de fruits rouges et noirs et boisé très raffiné. En bouche, vin fin aux tanins racés et lisses, belle amplitude, d'une grande longueur toute en élégance.



Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge : Magret de canard, entrecôte de bœuf, agneau, biche, faon,... Après quelques années de garde, plateau de fromages, notamment les fromages aux truffes.

### Commentaires du sommelier :

De Sales est un cru de référence à Pomerol. Sur ces terres un peu plus légères, les vins atteignent un niveau de raffinement et d'élégance remarquable. Un grand Bordeaux qui participe à la légende !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

