



CHÂTEAU DE SALES 2024

CONDITIONS CLIMATIQUES ET VENDANGES :

L'automne et l'hiver de l'année 2024 sont particulièrement doux et humides, avec une pluviométrie importante entre octobre et mars.

Aussi, le débourrement est précoce à la fin du mois de mars.

Le printemps est frais et humide.

Le mois de juin est marqué par un violent orage de grêle inédit au Château de Sales, dans la nuit du 18 au 19 juin, entraînant une perte de récolte de 80%.

L'équipe technique est résiliente et réactive pour prendre la mesure des dégâts, intervenir pour cicatriser les plaies, et définir un travail de zonage important.

Le travail de l'équipe est aussi très efficace afin de lutter contre la très forte pression du mildiou.

La deuxième partie de l'été est chaud et sec.

La véraison est lente avec une mi-véraison pour les merlots le 10 août, le 17 août pour les cabernets sauvignons et le 24 août pour les cabernets francs.

Les vendanges de ce millésime singulier commencent le 19 septembre et s'achèvent le 4 octobre.

Un important travail de sélection est réalisé afin de valoriser le potentiel de la récolte.



ASSEMBLAGE :

88% Merlot

7% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon



ÉLEVAGE BARRIQUES :

15% de barriques neuves

85% de barriques de 1 à 2 ans