



Communiqué de presse – juillet 2018

UNE TRANSMISSION FAMILIALE D'EXCEPTION À BORDEAUX

À L'ÉPOQUE OÙ INSTITUTIONNELS ET INVESTISSEURS ETRANGERS
FONT MONTER LES ENCHERES,
LA PLUS VASTE PROPRIÉTÉ DE POMEROL SE TRANSMET
DANS LA MÊME FAMILLE **DEPUIS PLUS DE CINQ SIÈCLES !**

La belle histoire d'une dynastie vigneronne : le Château de Sales est l'unique domaine du bordelais à s'être transmis dans son intégralité de génération en génération depuis la fin du XV^{ème} siècle. **Après plus de cinq siècles dans la même famille**, les quatorze cousins représentant la nouvelle génération, co-proprétaires de Château de Sales, veulent faire de ce château une référence en termes de qualité, d'image et de gestion familiale, pour le transmettre à la génération suivante.

Le sage privilège d'une famille qui a été au fil des siècles acteur des immenses évolutions du vignoble bordelais, témoin d'une **force** et d'une **stabilité** indéniables.

Les cousins ont nommé **Marine Treppoz**, l'une d'entre eux (HEC & maîtrise de mathématique), Présidente de la SAS Château de Sales, et **Vincent Montigaud**, Directeur Général. Celui-ci a passé 23 ans chez Baron Philippe de Rothschild dont 16 ans à la tête de Domaine de Baronarques. Sous son impulsion, avec Frédéric Laborde, Directeur Technique, les méthodes de production évoluent.

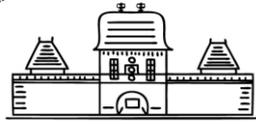
Ils sont accompagnés dans leurs choix par **Jean-Claude Berrouet**, Œnologue conseil, **Gilles Rey**, Conseiller viticole et de **Jean Pierre Foubet**, Directeur Général de Château Chasse-Spleen, qui siège au conseil d'administration.

Ensemble ils partagent une même ambition, à la hauteur de la belle appellation Pomerol : **faire progresser Château de Sales vers l'excellence !**



Vincent Montigaud et Marine Treppoz

CHÂTEAU DE SALES



• POMEROL •

Château de Sales en bref

47,60 hectares de vignes sur les 90 hectares du domaine

Terroir : petites graves et sables chauds riches en oxydes de fer

Cépages : Merlot 73 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Cabernet Franc 12 %

Viticulture : traditionnelle, labour, pas de désherbage chimique, confusion sexuelle, effeuillages, vendanges manuelles

Vinification : tri sélectif de la vendange, léger foulage, fermentation en cuves béton thermorégulées

Élevage : en barriques, dont 15 à 20 % sont neuves, pendant 12 mois

Deux vins sont produits : le premier vin, Château de Sales, et le deuxième vin, Château Chantalouette



[Lien au dossier de présentation du Château de Sales](#)

SAS Château de Sales

Présidente : Marine Treppoz / Directeur général : Vincent Montigaud
11, Chemin de Sales - 33500 Libourne - +33 (0)5 57 51 04 92 - vmontigaud@chateaudesales.fr

Relations presse Paris : VINCONNEXION

+33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com