



Château Chantalouette

Pomerol AOC

Kraftvoller Pomerol mit hohem Merlot-Anteil

Beschreibung:

Der Château Chantalouette ist der Zweitwein des renommierten Guts Château de Sales und wird aus den Trauben der etwas jüngeren Rebstöcke erzeugt. Er verfügt über ähnliche gefällige Qualitäten wie der Hauptwein Château de Sales, entwickelt sich aber deutlich schneller. Der Regisseur des Châteaus Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna. Sein sehr hoher Merlot-Anteil verleiht ihm viel Kraft und Frucht zugleich.

Aromenprofil:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver würziger Duft nach Nelken und frischem schwarzen Pfeffer, dahinter getrocknete Pflaumen und Brasiltabak. Am mittleren Gaumen mit sandigem Extrakt, stützender Rasse und mittlerem Körper, zart aufrauend. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote Kirschen und Wacholder.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Pomerol

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Rebsorte(n): 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.