



## 2017 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 Châteaux 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.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château Chantalouette

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0548717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Chantalouette**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.