



2014 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.

Degustationsnotiz:

Duftiges Waldbeerenboquet mit Schattenmorellensaft und hellem Suamatratabak am mittleren Gaumen mit Trüffel und würziger Ledernote, stützendes Tannin mit Zedern, Maulbeeren und Pfefferkörner im gebündelten Finale endend.

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): Score 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0548714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.