



Château Chantalouette

Pomerol AOC

Puissant Pomerol, avec une proportion importante de Merlot

Description:

Une nouvelle étoile brille dans le ciel bordelais. La petite appellation de Pomerol, dont la superficie couvre tout juste 780 ha, compte parmi les meilleures. Les vins de cette appellation emblématique sont très demandés. Le chef d'orchestre du Château Chantalouette n'est autre que Christian Moueix, le propriétaire des illustres domaines de Pomerol, La Fleur-Pétrus, Trotanoy et Hosanna.

Profil aromatique:

Grenat foncé aux reflets rubis. Bouquet intense aux notes épicées de clou de girofle et de poivre noir frais, de prunes séchées et de tabac brésilien. Tannins sableux et légèrement rugueux dans le milieu de bouche racé, corps moyen. Cerise rouge et genièvre dans la finale aromatique.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

N° article: 0548723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 91-93/100, Score 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.