



2016 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Un Pomerol prestigieux signé Christian Moueix

Description:

Une nouvelle étoile brille dans le ciel bordelais! La petite région de production de Pomerol, dont la superficie couvre 780 ha, compte parmi les meilleures. Les vins de cette prestigieuse appellation sont très demandés, en particulier lorsqu'ils sont issus du grandiose millésime 2016. Le chef d'orchestre du Château Chantalouette n'est nul autre que Christian Moueix, le propriétaire des illustres domaines La Fleur-Pétrus, Trotanoy et Hosanna, à Pomerol.

Note de dégustation:

Rubis grenat foncé, saturé au centre. Bouquet ouvert aux notes de cerises rouges, de jus de canneberge et de chocolat au lait, puis de menthe et de feuilles de tabac. La bouche est tendre avec des tannins mûrs. La finale minérale s'accompagne de nuances de petits fruits noirs, de genièvre et de graphite.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pomerol

Producteur:

Château Chantalouette

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Référence:

0548716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.