



## 2019 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.

### Note de dégustation:

Grenat profond avec des reflets rubis. Parfum intense et épicé rappelant le clou de girofle et le poivre noir frais, avec en arrière nez des prunes séchées et du tabac à pipe parfumé. En milieu de bouche, l'extrait est sableux, un caractère soutenu et un corps moyen, légèrement rugueux. Cerises rouges, jus d'airelles et genièvre dans la finale aromatique et complexe.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Chantalouette
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0548719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Chantalouette

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.