



2014 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:

Les baies des bois dominent le bouquet ouvert avec des nuances de jus de griottes et de tabac de Sumatra. Les tannins soutiennent le milieu de bouche aux notes épicées de truffe et de cuir, des arômes de cèdre, de mûres et de grain de poivre accompagnent la finale harmonieuse.

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 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0548714

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc jusqu'en 2028
Apogée:	13.0 %
Vol. alcool:	13.0 %
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.