



## 2020 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Un prestigieux Pomerol du grand millésime 2019

### Description:

Le Château Chantalouette est le second vin du fameux Château de Sales. Il est produit à partir de raisins issus de vignes plus jeunes. Il est vinifié par la même équipe et répond aux mêmes exigences qualitatives que le premier vin, mais évolue beaucoup plus rapidement. Sa proportion importante de Merlot lui apporte à la fois de la force et du fruit. Le consultant 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:

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 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 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0548720

## 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 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<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.