



2022 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 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château de Sales
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	0548722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s):

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.