



## 2015 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Un Pomerol prestigieux signé Christian Moueix

**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:**

Rubis-grenat foncé, saturé au centre. Bouquet ouvert sur des notes de cerises rouges, de jus de cranberries et de chocolat au lait. Milieu de bouche tendre, sur des nuances de graphite et de réglisse et une finale minérale. Un Pomerol gastronomique avec une belle valeur prix/plaisir.

**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>	Moueix
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0548715

## 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>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc jusqu'en 2025
<b>Apogée:</b>	14.0 %
<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.