



Château Chantalouette

Pomerol AOC

Pomerol potente con elevata percentuale di Merlot

Descrizione:

Lo Château Chantalouette è il secondo vino della rinomata tenuta Château de Sales ed è prodotto con uve provenienti da vigneti leggermente più giovani. Presenta qualità simili a quelle del vino principale Château de Sales, ma si evolve molto più rapidamente. Il direttore dello Château Chantalouette è nientemeno che Christian Moueix, proprietario delle rinomate tenute vinicole di Pomerol La Fleur Pétrus, Trotanoy e Hosanna. La sua elevata percentuale di Merlot gli conferisce grande forza e fruttato allo stesso tempo.

Profilo aromatico:

Granato scuro con riflessi rubino. Bouquet intenso con note speziate di chiodi di garofano e pepe nero fresco, prugne secche e tabacco brasiliano. Tannini sabbiosi e leggermente ruvidi nella parte centrale del palato, corpo medio. Ciliegia rossa e ginepro nel finale aromatico.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2044

Varietà d'uva: 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero articolo: 0548722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2044
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.