



2019 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Un Pomerol prestigioso della grande annata 2019

Descrizione del vino:

Una nuova stella brilla nel cielo di Bordeaux. La piccola denominazione Pomerol, che copre appena 780 ettari, è una delle migliori. I vini di questa denominazione emblematica sono molto richiesti. Il direttore di Château Chantalouette è nientemeno che Christian Moueix, proprietario delle illustri tenute di Pomerol La Fleur-Pétrus, Trotanoy e Hosanna.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi rubino. Profumo intenso e speziato che ricorda i chiodi di garofano e il pepe nero fresco, con prugne secche e tabacco da pipa fragrante al retrogusto. Al palato medio, l'estratto è sabbioso, con un carattere sostenuto e un corpo medio, leggermente ruvido. Ciliegie rosse, succo di mirtillo e ginepro nel finale complesso e aromatico.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château de Sales
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0548719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.