



2020 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Un Pomerol prestigioso della grande annata 2019

Descrizione del vino:

Château Chantalouette è il secondo vino della rinomata Cantina Château de Sales ed è prodotto con uve provenienti da vitigni leggermente più giovani. È vinificato dallo stesso team con gli stessi standard qualitativi del vino principale Château de Sales, ma si sviluppa in modo significativamente più rapido. Il suo elevato contenuto di Merlot gli conferisce potenza e frutto allo stesso tempo. Il consulente di Château Chantalouette non è altro che Christian Moueix, proprietario dei rinomati vigneti di Pomerol La Fleur Pétrus, Trotanoye Hosanna.

Nota di degustazione:

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.

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 Chantalouette
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2042
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0548720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2042
Viticultura:	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.