



2011 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Kraftvoller Pomerol mit hohem Merlot-Anteil

Descrizione del vino:

Der Château Chantalouette ist der Zweitwein des renommierten Guts Château de Sales und wird aus den Trauben der etwas jüngeren Rebstöcke erzeugt. Er verfügt über ähnliche gefällige Qualitäten wie der Hauptwein Château de Sales, entwickelt sich aber deutlich schneller. Der Regisseur des Châteaux Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna. Sein sehr hoher Merlot-Anteil verleiht ihm viel Kraft und Frucht zugleich.

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Nicht nur die besonders dunkle Farbe ist auffallend, sondern auch das Bouquet! Viel schwarze, reife Backpflaumen, Teer, Vanillemark, etwas Minziges darin zeigend. Im Gaumen viel Fleisch, tolle Fülle, reife Frucht und eine ziemlich reiche Adstringenz aufweisend, endet super-aromatisch mit viel schwarzen Beeren.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Chantalouette

Valutazioni:

Score 17.5/20

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0548711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2025
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.