



2022 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Pomerol potente, con un'alta percentuale di Merlot

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 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château de Sales
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0548722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Chantalouette

Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
deccantarlo.