



## 2015 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol von Christian Moueix

### Descrizione del vino:

Am Weinhimmel des Bordeaux erstrahlt ein neuer Stern. Das 780 Hektar kleine Anbaugebiet Pomerol zählt zu den Besten überhaupt. Die Weine aus der malerischen Appellation sind sehr gefragt, insbesondere aus dem großartigen Pomeroljahrgang 2015. Der Regisseur des Châteaux Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna.

### Nota di degustazione:

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Boquet mit rote Kirschen, Cranberrysaft und Milchschokonoten. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale. Gastronomischer Pomerol in einer sehr fairen Preisklasse.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Chantalouette
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0548715

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Chantalouette

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.