



## 2021 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château de Sales
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0548721

## 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>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.