



## 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.

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