



## 2020 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol aus Spitzenjahrgang

### **Beschreibung:**

Der Château Chantalouette ist der Zweitwein des renommierten Weinguts Château de Sales und wird aus den Trauben der etwas jüngeren Rebstöcke erzeugt. Er wird vom gleichen Team mit dem gleichen Qualitätsansprüchen vinifiziert wie der Hauptwein Château de Sales, entwickelt sich aber deutlich schneller. Sein hoher Merlot-Anteil verleiht ihm Kraft und Frucht zugleich. Der Berater des Châteaus Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Intensiver würziger Duft nach Nelken und frischem schwarzen Pfeffer, dahinter getrocknete Pflaumen und Brasiltabak. Am mittleren Gaumen mit sandigem Extrakt, stützender Rasse und mittlerem Körper, zart aufrauend. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote Kirschen und Wacholder.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pomerol
<b>Produzent:</b>	Château Chantalouette
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0548720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Chantalouette**

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.