



## 2015 Château Chantalouette

Pomerol AOC

Prestige-Pomerol von Christian Moueix

### **Beschreibung:**

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 Châteaus Chantalouette ist kein Geringerer als Christian Moueix, der Besitzer der renommierten Pomerol-Weingüter La Fleur Pétrus, Trotanoy und Hosanna.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0548715

## 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>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<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.