



## CHÂTEAU CHANTALOUETTE

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 13,5 %

**Reposo:** 12 meses Roble Francés 50 % nuevo.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Precioso color rubí brillante con bordes atajados y matices a fresa.



Excelente y profunda nariz con notas a naranja, cacao, ciruelas y lácteos.



En boca es sedoso y muy bueno, e intrigante. El ataque es magnífico y expresivo y en su desarrollo se muestra tímido y de recorrido medio.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



### La Bodega

EL Château Chantalouette es el segundo vino de Chateau de Sales. El château de Sales, la mas grande propiedad de la AOC Pomerol. El castillo pertenece a la misma familia desde 5 Siglos. Situado a 35 km al este de Burdeos, las viñas con 45,5 hectarias. La edad media de las viñas es de 30 años y esta plantado con 70% merlot, 15% Cabernet Franc y 15% Cabernet Sauvignon. Los actuales oenologos y director del chateaux tomaron la decisión de tener una viticultura biologica.