



Château CHANTALOUETTE

Pomerol

■ Château CHANTALOUETTE

Appellation	Pomerol
Propriétaire	GFA Château de Sales
Exploitant	Bruno de Lambert
Directeur Technique	Frédéric Laborde
Surface plantée	47,5 hectares
Types de sols	Graves fines et sables contenant des oxydes de fer
Encépagement	70% Merlot - 15% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon
Age de la vigne	30 ans
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves béton thermo-régulées

■ Historique

Le Château Chantalouette est le second vin de Château De Sales. Cette propriété historique, de loin la plus large de Pomerol, appartient à la même famille depuis 5 siècles et peut se vanter d'avoir le seul vrai château de l'appellation.

Le vignoble est travaillé de manière traditionnelle (labours à cheval, vendanges manuelles). Grâce au travail appliqué de M. de Lambert et de son oenologue, Frédéric Laborde, les vins expriment parfaitement leur terroir.

Château Chantalouette tient son nom d'une des plus grandes parcelles du vignoble du Château de Sales. Les vins sont souples, ronds et charmants, et peuvent être consommés dès deux ou trois ans de garde.