



Château CHANTALOUETTE

Pomerol

■ Château CHANTALOUETTE

Appellation	Pomerol
Propriétaire	GFA Château de Sales
Président	Marine Treppoz
Directeur Général	Vincent Montigaud
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	Certifiée HVE 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 cinq siècles et peut se vanter d'avoir le seul vrai château de l'appellation.

Certifié «Haute Valeur Environnementale» depuis 2020, Château Chantalouette pratique une viticulture vertueuse qui intègre et développe la biodiversité. La culture de la vigne est traditionnelle : les sols sont régulièrement labourés, le vignoble est cultivé dans le respect de l'environnement, effeuillages et vendanges vertes sont minutieusement pratiqués. Les raisins sont récoltés à la main à une maturité optimale pour chaque parcelle.

Le vin est vinifié avec douceur, exprimant ainsi parfaitement son terroir. Pendant l'élevage, des soutirages traditionnels et un collage léger au blanc d'œuf permet de préserver toute la fraîcheur du fruit.

Château Chantalouette tient son nom d'une parcelle historique du Château de Sales. Les vins sont souples, ronds et charmants et peuvent être consommés après deux ou trois ans de garde.