



Château Hosanna

Pomerol AOC

Une beauté radieuse cette année

Description:

Situé sur le plateau mythique de Pomerol, Château Hosanna est un domaine de taille modeste mais d'un rayonnement remarquable. Les sols graveleux et argileux, riches en fer, confèrent aux vins cette alliance de densité, de velouté et de tension minérale qui fait la renommée mondiale de Pomerol. Les vieilles vignes aux racines profondes renforcent concentration et complexité. Dans leur jeunesse, les vins révèlent un fruit noir intense, des notes épicées délicates et des tanins soyeux. Avec le temps apparaissent des arômes complexes de truffe, de tabac et de fine terre humide, soutenus par une profondeur remarquable et une longue persistance en bouche.

Profil aromatique:

Bouquet envoûtant et complexe, fleurs de cassis, notes d'iris et de lilas, herbes sauvages et zeste d'orange sanguine. En deuxième approche viennent des nuances de myrtille, graphite et jus de sureau. Sublime palais velouté, racé et dansant, tannins cacaotés serrés, corps parfaitement ciselé. Finale concentrée et interminable, sur un feu d'artifice de baies bleues, de chocolat au nougat, de réglisse, de bois exotiques et de tabac dominicain - le Pomerol gagne en persistance tout en restant précis et droit - une beauté éclatante et un achat incontournable.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2055

N° article: 0157123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Vinum 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
A boire: 2030-2055
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.