



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

«VCC in a timeless style», ajoute fièrement Alexandre Thienpont

Description:

Les vins du Vieux Château Certan comptent depuis longtemps parmi les grands crus de l'appellation et confirment année après année leur réputation de première classe avec un Pomerol au style inimitable - dense, plein et complexe, avec un équilibre remarquable de fraîcheur et de concentration ainsi qu'une richesse époustouflante d'arômes de fruits mûrs.

Profil aromatique:

Bouquet d'une incroyable pureté, myrtilles et framboises sauvages fraîchement cueillies, séduisante touches de violette. En deuxième nez viennent des nuances de gelée de sureau, de graphite et d'iris. La bouche veloutée marque des points avec sa finesse et sa précision, tannins serrés, superbe richesse d'extrait et corps parfaitement sculpté. Feu d'artifice de baies bleues dans la finale concentrée et interminable, d'une astringence royale, sur de profondes notes de terroir.

Va bien avec:

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

Appellation: Pomerol

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: 2030-2065

N° article: 0460023

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 100/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Parker 94-96/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19.5+/20, Score 19/20

Prêt à boire: 2030-2065

Teneur en alcool: 14.5%

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