



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un Pomerol recherché

Description:

Le Château Certan de May compte parmi les grands noms de Pomerol. Dirigé par la famille Barreau-Badar, qui marque le domaine de son empreinte avec une grande constance depuis des générations, Certan de May incarne une philosophie de qualité sobre et sans compromis – loin des feux de la rampe, mais au même niveau que les meilleures adresses de l'appellation. Les sols composés de gravier, d'argile et d'un sous-sol ferreux confèrent au vin structure et profondeur. Le merlot domine et apporte ampleur et souplesse, tandis que le cabernet franc apporte fraîcheur, des notes épicées fines et du relief.

Profil aromatique:

Les baies bleues marquent l'intense bouquet aux notes de violettes et de bruyère, sur des touches de lavande et de nectar de groseille. Bouche compacte et soyeuse, cœur minéral, tannins serrés et corps ferme. Astringence farineuse dans la longue finale concentrée de petites baies noires.

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

Producteur: Pomerol AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2032-2060

N° article: 0460223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 88-90/100, Vinum 95/100
A boire: 2032-2060
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.