



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

La grandeur discrète de Pomerol

### 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:

Bouquet ludique aux notes de framboise et de myrtille, riche bouquet de violette, de bruyère et de minéralité sombre. Bouche complexe, d'une race acier, d'une élégance hors du commun, tout en faisant preuve de puissance et d'une grande richesse en extrait, avec un corps rassurant et dense. Finale concentrée et longue sur des notes de myrtille, de graphite et une astringence fine.

### 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

**A boire:** 2033-2068

**N° article:** 0460225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97-98/100, Falstaff 95/100,  
WeinWisser 18+/20  
**A boire:** 2033-2068  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.