



Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

Second vin en édition limitée du Château Certan de May

Description:

Croix de Certan est le second vin du Château Certan de May, proposé en quantité limitée depuis le millésime 2015. Ce vin doit sa grande complexité aux sols argilo-graveleux sur lesquels sont plantés des vignes âgées en moyenne de 35 ans. Le vignoble, géré par Jean-Luc Barreau et vinifié depuis le millésime 2013 avec l'aide de Jean-Claude Berrouet, est reconnu dans le monde entier. Produit à partir des jeunes vignes du vignoble et délicieux dès ses premières années de maturation, le Croix de Certan incarne la profondeur et le caractère du domaine historique dans un style charmant, rond et fruité.

Profil aromatique:

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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

Producteur: Second Vin du

Teneur en alcool: 14.0%

N° article: 1171723

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Croix de Certan

Pomerol AOC
Second Vin du

Pays d'origine: France
Classifications: Score 18.5/20
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.