



Château Hosanna

Pomerol AOC

James Suckling: «This has X-factor depth and elegance»

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:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, leur lilas sur le disque. Bouquet ouvert, de moyenne intensité, aux parfums subtils de mûres et de lilas. S'il est un peu réservé au nez, en bouche il dévoile force et opulence avec ses arômes diaboliques de cassis. Complexe mais pas compliqué, il est déjà magnifique dans sa jeunesse et ne pourra que grandir avec l'âge.

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

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2044

Raisins: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

N° article: 0157115

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 99/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Score 19.5/20
Raisins: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2044
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.