



Château Hosanna

Pomerol AOC

Légende de Pomerol sur le plateau graveleux

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat profond s'éclaircissant sur le disque. Parfum séduisant de griottes juteuses, de myrtilles des montagnes mûres avec de délicates notes de malt et de framboises. Puis en deuxième nez de la compote d'airelles rouges et du réglisse. Palais complexe soutenu par des tanins mûrs, qui donnent une touche masculine, la texture est soyeuse et le style est là, la bouche se termine sur un feu d'artifice de baies bleues, de belles notes de tabac et du bois de rose. C'est un Hosanna élégant qui a trouvé sa voie et ira encore en progressant.

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.

Servierempfehlung:

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0157117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 97+/100, James Suckling 95-96/100,
WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.