



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Légende de Pomerol sur le plateau graveleux

### 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:

Grenat violet aux reflets brillants. Un beau parfum de cassis séduit le nez, suivi de menthe, d'une touche de menthol et de baies sauvages, avec une note de lilas. Bouche racée et complexe aux tanins soyeux et parfaitement équilibrés, tout est en parfait équilibre dans cet ensemble fascinant plein de finesse. Finale groupée plutôt introvertie, avec des arômes de jus de cerise sauvage et de prunelle, ainsi qu'une belle note de moka.

### 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

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2048

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**N° article:** 0157118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jeb Dunnuck 99+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93-95/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.