



## Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol rare, à mettre sur la liste des courses

### 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:

Une belle note d'eucalyptus rehausse le bouquet envoûtant de fleurs de cassis, de lilas et de violette, sur de généreuses nuances de gelée de myrtilles et de jus de sureau. Bouche féminine, racée et aérienne avec une texture soyeuse et veloutée, des tannins cacaotés et un corps bien formé. Crescendo de baies bleues et de graphite dans le finale concentrée d'une sublime astringence.

### 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

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2029-2049

**N° article:** 0157122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 98-99/100, Falstaff 98/100,  
Parker 93-95/100, Score 19.5/20  
**A boire:** 2029-2049  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.