



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Pomerol magique

Description:

Les vins du Vieux Château Certan comptent depuis longtemps parmi les grands crus de l'appellation et confirment année après année leur réputation de première classe avec un Pomerol au style inimitable - dense, plein et complexe, avec un équilibre remarquable de fraîcheur et de concentration ainsi qu'une richesse époustouflante d'arômes de fruits mûrs.

Profil aromatique:

Bouquet d'une incroyable pureté, myrtilles et framboises sauvages fraîchement cueillies, séduisante touches de violette. En deuxième nez viennent des nuances de gelée de sureau, de graphite et d'iris. La bouche veloutée marque des points avec sa finesse et sa précision, tannins serrés, superbe richesse d'extrait et corps parfaitement sculpté. Feu d'artifice de baies bleues dans la finale concentrée et interminable, d'une astringence royale, sur de profondes notes de terroir.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pomerol

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

N° article: 0460013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 90-91/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 90-93/100, Score 19/20
Cépage(s): 92% Merlot, 8% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.