



## Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Un des meilleurs de la rive droite

### 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 envoûtant de cassis fraîchement cueilli, de gelée de myrtille et de jus de sureau, sur de séduisantes touches de violette, de chocolat au lait délicat et de pastilles de groseilles rouges. Palais subtil, racé et d'une incroyable précision, texture soyeuse, nuances de graphite en soutien et corps musclé. Finale concentrée, énergique et dynamique aux arômes de baies noires et de pulpe de framboise sur une sublime astringence. Le millésime est décrit par Alexandre comme "aromatic, fresh & flavoursome".

### 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:** 2028-2049

**N° article:** 0460021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Vieux Château Certan

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Antonio Galloni 96-98/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20  
**A boire:** 2028-2049  
**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.