



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Va encore s'améliorer grâce à son potentiel de vieillissement

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 violette, cassis, pastilles de Grether et graphite. Bouche sublime, racée et équilibrée, complexe et élégante avec une texture soyeuse et des tannins serrés. Sublime astringence dans l'interminable finale concentrée et parfaitement équilibrée aux arômes de baies noires, de cerise sauvage et de chocolat noir.

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: 2030-2055

N° article: 0460022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19/20
A boire: 2030-2055
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.