



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

92 points pour un très grand Pomerol

Beschreibung:

Les vins de Château Certan de May doivent leur complexité, leur puissance et leur élégance à leur terroir. L'harmonie des vins de Château Certan de May témoigne du caractère unique de leurs parcelles.

Degustationsnotiz:

Rouge vineux foncé, étoffé, au chatolement rubis et lilas. Bouquet plein, à maturité. Beaucoup de mûre, notes de sucre candi, thé, délicat toasté, profond et complexe, tabac. Ample, gagne encore en plénitude lorsqu'il est aéré. Bouche épatante, merveilleuse, aux arômes à maturité de baies, typiques d'un Pomerol, et aux tanins rayonnants de douceur. Notes de cassis. Finale de noix de coco, avec une touche de griotte. Témoigne que ce domaine sait maintenant produire de grands vins en série.

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.

Servierempfehlung:

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: Pome

Produzent: Pomerol AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2035
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.