



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», selon James Suckling

Beschreibung:

Véritable secret d'initiés, Château Certan se trouve sur le plateau de Pomerol, où il jouxte Vieux Château Certan et Pétrus. Le début de l'été 2015 a été très chaud et sec, puis le mois d'août a connu des épisodes pluvieux et un net rafraîchissement. Ces variations de température en août en ont fait un millésime des plus classiques. 2015 est considéré comme le millésime du siècle de Pomerol.

Degustationsnotiz:

Grenat clair de moyenne intensité, disque fin. Comme souvent, son bouquet est original avec ses touches de mélisse et de tisane et, en arrière nez des senteurs de compote de cerises rouges et de bois de cèdre. En attaque il est tendre et flatteur, puis les tannins généreux viennent titiller la langue de leur 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.

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

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2043

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

Artikelnummer: 0460215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 95+/100
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2043
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.