



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grand millésime de 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. Le début de l'été 2016 a été très pluvieux, puis l'automne très beau et sec. Des conditions excellentes pour produire un grandiose millésime 2016.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat saturé s'éclaircissant sur le disque. Des notes vaporeuses d'épices rehaussent le bouquet aux parfums d'airelles et de cèdre, le deuxième nez révèle des prunes rouges, des graines de fenouil et beaucoup de minéralité. La bouche est puissante et serrée, avec beaucoup de structure et de classe. Les arômes de cassis en rétro-olfaction restent très longtemps en bouche. Une année de rêve pour ce classique qui ira encore en progressant !

### **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

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2050

**Cépage(s):** 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0460216

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 98/100, Parker 94+/100                                                                                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon                                                                                             |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2050                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |