



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un Pomerol extrêmement délicat d'un millésime très convoité

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:

Grenat, violet sur le disque. Bouquet de mûres et de mélisse, avec de belles notes de cassis et de violettes ainsi que de la tisane froide. La bouche est puissante et racée avec une texture finement cassante, un corps serré et des tannins massifs. Explosion de baies bleues associée à une profonde minéralité dans la finale aux airs de catapulte qui semble ne pas vouloir se terminer.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.