



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Le vin de Pomerol qui tient la distance

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:

Violet profond, centre noir, disque lilas tendre. Bouquet concentré et très complexe de cerise sauvage, de mousse de prunes et de réglisse, avec des arrière-notes de bonbon à la groseille et de lilas. La bouche est riche et crémeuse, avec un extrait finement granuleux, c'est un vin racé et parfaitement équilibré, avec une belle structure, une impressionnante profondeur et un corps très musclé. Feu d'artifices de baies noires dans la longue finale serrée, aux nuances minérales et de cassis.

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: 14.5%

A boire: 2030-2060

Artikelnummer: 0460220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 94/100, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, James Suckling 95-96/100, Parker 92/100, WeinWisser 19/20
A boire:	2030-2060
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.