



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:

Bouquet d'une grande complexité, bigarreaux, cassis, Earl Grey et note minérale. Compact en bouche, avec une texture légèrement cassante, un extrait granuleux, des tannins serrés et un corps musclé, il est concentré, mais encore indomptable et sauvage. La finale ferme révèle des notes de cerise sauvage, d'estragon et de thym séché, enveloppées dans des notes de terroir profondes. Ce Pomerol coureur de fond va aller 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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2055

Artikelnummer: 0460221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100
A boire:	2029-2055
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.