



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Une grande classe cette année

### **Beschreibung:**

Le Château Certan de May est composé de 70% de merlot, 25% de cabernet franc et 5% de cabernet sauvignon dans le millésime 2024. 80% de l'élevage se fait en barriques neuves. Il convainc par son bouquet complexe de violettes, de gelée de mûres et d'épices de cassis, son palais complexe à la texture soyeuse et sa trame tannique mûre et serrée, ainsi que par sa finale concentrée et longue à la minéralité sombre et à l'astringence sublime.

### **Degustationsnotiz:**

Un bouquet envoûtant, un bouquet de violettes et une gelée de mûres. En deuxième approche, de la bruyère et des épices nobles de cassis. Une bouche complexe à la texture soyeuse, à la race vibrante, à la trame tannique serrée et mûre et au corps parfaitement entraîné. Dans la finale concentrée, pure et très longue, le Pomerol brûle un feu d'artifice, des pastilles de Grether, une minéralité sombre profonde et une astringence sublime.

### **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

**A boire:** 2030-2060

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

**Artikelnummer:** 0460224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	WeinWisser 19/20, James Suckling 93-94/100, Vinum 92-94/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>A boire:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<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.