



"Der Langstreckenläufer!"

Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Note de dégustation: Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Spezielles Bouquet, Kräutertee, getrocknete Granatapfelkerne, Anisnuancen, getrocknete rote Pflaumen, alles ist irgendwie anders - verglichen mit seinen Nachbarn. Fülliger, fleischiger Gaumen, dezente kernige Noten im Extrakt, hat grundsätzlich mehr Tannine wie Körperbau und wird diese Proportionen mit dem Ausbau, respektive mit der Flaschenreife zu Verdauen haben. Man spürt aber den Terroirvorteil und deshalb kann daraus ein ziemlich grosser, wenn auch eigenwilliger Pomerol werden. Kann also noch zulegen.

Notation(s): James Suckling 85-86/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 86-89/100

Pays d'origine: France

Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Vol. alcool: 12.5 %

Accompagne idéale: Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Service: 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.

Apogée: 2025-2050

Producteur: Château Certan

Emballage: Caisse bois de 6

Référence: 0460213075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 85-86/100, René Gabriel 17/20,
Wine Spectator 86-89/100
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Apogée: 2025–2050
Vol. alcool: 12.5 %
Service: 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.