



## 2017 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

**Note de dégustation:**

Grenat profond, violacé sur le disque. Bouquet complexe aux notes viandées, puis d'olives noires, de verveine et de minéralité. Costaud et puissant en bouche avec des tannins serrés. Puissance impressionnante dans la longue finale, que l'on connaît mais à laquelle on ne s'attend pas. Ce coureur de fond de Pomerol est absolument à suivre. Comme toujours une pépite!

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de 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.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Pomerol

**Producteur:** Château Certan

**Notation(s):** James Suckling 94-95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20

**Vol. alcool:** 13.5 %

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

**Référence:** 0460217

## 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 94-95/100, Parker 93/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.