



## 2015 Château Hosanna

Pomerol AOC

**Description:**

Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet ouvert, de moyenne intensité, aux parfums subtils de mûres et de lilas. S'il est un peu réservé au nez, en bouche il dévoile force et opulence avec ses arômes diaboliques de cassis. Complexe mais pas compliqué, il est déjà magnifique dans sa jeunesse et ne pourra que grandir avec l'âge.

**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.

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Pays d'origine:</b> | France   |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux   |
| <b>Sous-région:</b>    | Pomerol  |
| <b>Producteur:</b>     | Château Hosanna  |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 99/100 |
| <b>Elevage:</b>        | en Barrique  |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %   |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2044  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 70% Merlot, 30% Cabernet Franc   |
| <b>Référence:</b>      | 0157115  |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | France   |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 99/100   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 70% Merlot, 30% Cabernet Franc   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2044  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %   |
| <b>Service:</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. |