



## 2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grand millésime de Pomerol

**Note de dégustation:**

Grenat saturé s'éclaircissant sur le disque. Des notes vaporeuses d'épices rehaussent le bouquet aux parfums d'airelles et de cèdre, le deuxième nez révèle des prunes rouges, des graines de fenouil et beaucoup de minéralité. La bouche est puissante et serrée, avec beaucoup de structure et de classe. Les arômes de cassis en rétro-olfaction restent très longtemps en bouche. Une année de rêve pour ce classique qui ira encore en progressant !

**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 98/100, Parker 94+/100, Antonio Galloni 93-96/100

**Eleavage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Cépage(s):**

65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

**Référence:**

0460216

## 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 98/100, Parker 94+/100, Antonio Galloni 93-96/100  
**Cépage(s):** 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.