2016 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un Hosanna masculin au grand potentiel de garde

Description:
Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.
Note de dégustation:
Pourpre grenat saturé aux lueurs lilas. Parfum enivrant qui rappelle l'iris et violette, avec des arrière notes de myrtilles, de noix de coco et de pralinés au moka. La bouche est dense, douce et ronde, le corps de moyenne intensité, avec en rétro olfaction un joli jeu entre les petits fruits bleus et une veine minérale. C'est un vin fidèle au millésime avec beaucoup d'élégance, sotto voce dans une finale en crescendo. Avec du potentiel, car il manque encore le vin de presse.
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 Hosanna
Notation(s):	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2025–2045
Cépage(s):	
Référence:	0157116

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2025–2045
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch