



2018 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Note de dégustation:

Grenat, violet sur le disque. Bouquet de mûres et de mélisse, avec de belles notes de cassis et de violettes ainsi que de la tisane froide. La bouche est puissante et racée avec une texture finement cassante, un corps serré et des tannins massifs. Explosion de baies bleues associée à une profonde minéralité dans la finale aux airs de catapulte qui semble ne pas vouloir se terminer.

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 96/100, Parker 91/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92-94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0460218

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 96/100, Parker 91/100,
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91/100, Jeb
Dunnuck 92-94/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.