



2018 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un Pomerol extrêmement délicat d'un millésime très convoité

Description:

Les vins de Château Certan de May doivent leur complexité, leur puissance et leur élégance à leur terroir. L'harmonie des vins de Château Certan de May témoigne du caractère unique de leurs parcelles.

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, WeinWisser 19/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2028–2048

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, WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée: 2028–2048
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.