# 2019 Château Hosanna

Pomerol AOC

Hosanna élégant qui a trouvé sa voie

**Description:**
Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.
**Note de dégustation:**
Violet profond, noir au centre. Bouquet ample de cassis, de cerises mûres, de fruits confits et de framboises, avec en arrière nez des notes originales de crayon, d'encre et beaucoup de saveurs du terroir. Une grande précision et un décalage extrêmement important entre les différentes strates. La bouche a la précision d'une flèche, mais reste racée et élégante avec des tannins qui accrochent et une douceur d'extrait concentrée presque inconcevable, entrecoupée d'intéressantes notes salées et minérales, ce qui donne à ce bolide un caractère original. Combine ce qui est sensé s'opposer d'une manière très intéressante, un vin passionnant qui fait réfléchir. - WeinWisser
**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, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19/20 |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **Apogée:** | 2027–2050 |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Franc |
| **Référence:** | 0157119 |

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

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, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19/20 |
| **Cépage(s):** | Merlot, Cabernet Franc |
| **Apogée:** | 2027–2050 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 15.0 % |
| **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