



2019 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Note de dégustation:

Violet opaque, noir au centre. Bouquet concentré de mûres avec du romarin séché et des bois exotiques. Dans le deuxième nez, du chocolat au lait, des pastilles au cassis et de la réglisse. Bouche délicate à la texture soyeuse avec des tannins parfaitement mûrs, le caractère ici fait aussi la différence et maintient la diva dans un équilibre parfait. Dans la finale aux airs de catapulte, c'est un très long crescendo de baies bleues fraîchement cueillies, de notes de cassis et de bois de santal. D'une beauté incroyable cette année et on s'approche de la note maximale ! ""Une qualité intemporelle, tout y est, une année classique, mais plus ronde que 2017"" , rappelle à Alexandre le millésime 1998 avec la précision de 2019 !

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:

Vieux Château Certan

Notation(s):

Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

78% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

Référence:

0460019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96–98/100
Cépage(s):	78% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.