



2012 Château Hosanna

Pomerol AOC

Hosanna élégant qui a trouvé sa voie

Description:

Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.

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): René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2044

Référence: 0157112

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Apogée:	jusqu'en 2044
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 déguster.