



## 2020 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:**

Pourpre profond avec un centre opaque et un disque légèrement violet. Délicat parfum de cassis fraîchement cueilli, de bois précieux et de pastilles au chocolat, en arrière nez la fraîcheur d'un sol forestier frais, du malt et de délicates notes florales. Palais sublime à la texture soyeuse, d'une plénitude envoûtante, le caractère magique donne, à cet athlète modèle, soutien et profondeur. Dans la finale concentrée, on retrouve des nuances de baies noires, de l'expresso moulu et des notes profondes du terroir.

**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 99–100/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** 2028–2050

**Cépage(s):**

**Référence:** 0157120

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 99–100/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 94/100, WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 2028–2050  
**Apogée:** 14.5 %  
**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.