



2020 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Pomerol magique

Description:

Les vins du Vieux Château Certan comptent depuis longtemps parmi les grands crus de l'appellation et confirment année après année leur réputation de première classe avec un Pomerol au style inimitable - dense, plein et complexe, avec un équilibre remarquable de fraîcheur et de concentration ainsi qu'une richesse époustouflante d'arômes de fruits mûrs.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de cerises noires et de violettes, puis de réglisse, de vanille et de pralinés au nougat. Sublime bouche soyeuse et veloutée, tannins cacotés, belle vivacité, corps racé telle une danseuse de ballet. Long crescendo jusque dans la finale concentrée aux arômes de myrtilles et gelée de sureau. Ce VCC d'une merveilleuse droiture atteint directement sa cible, signature des vieilles vignes, le plus jeune cep de Merlot a 25 ans ! "Un millésime radieux ! La perfection est ennuyeuse", sourit Alexandre. "L'optimisation est la clé, l'expérience dans le vignoble et la sélection dans la cave".

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):	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, Score 19/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2027–2055
Cépage(s):	
Référence:	0460020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, Score 19/20
Cépage(s): 2027–2055
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.