



## 2010 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Il est définitivement entré dans le top des vins de Bordeaux

**Note de dégustation:**

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet comme toujours un peu entêté, avec – bien sûr – des petits fruits des bois, comme compactés, mais aussi des herbes aromatiques – origan, mélisse citronnelle et verveine. En bouche, il est massif, avec un extrait paraissant dramatique. Avec une telle astringence, compter au moins 20 ans de garde.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Certan
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Parker 91+/100, René Gabriel 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0460210

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

Taille: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Parker 91+/100, René Gabriel 19/20  
**Traubensorte(en):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.