



2019 Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 Certan |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Cépage(s): | 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon |
| Référence: | 1171719 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Croix de Certan

Pomerol AOC
Second Vin du
Ch. Certan de May de Certan

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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 décanter.