



2021 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Un des meilleurs de la rive droite

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:

Bouquet envoûtant de cassis fraîchement cueilli, de gelée de myrtille et de jus de sureau, sur de séduisantes touches de violette, de chocolat au lait délicat et de pastilles de groseilles rouges. Palais subtil, racé et d'une incroyable précision, texture soyeuse, nuances de graphite en soutien et corps musclé. Finale concentrée, énergique et dynamique aux arômes de baies noires et de pulpe de framboise sur une sublime astringence. Le millésime est décrit par Alexandre comme "aromatic, fresh & flavoursome".

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):

Antonio Galloni 96-98/100, Score 19/20, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2028-2049

Cépage(s):

Référence:

0460021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s):
Apogée: 2028–2049
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.