



## 2014 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Le vin de Pomerol qui tient la distance!

### Description:

Les vins de Château Certan de May doivent leur complexité, leur puissance et leur élégance à leur terroir. L'harmonie des vins de Château Certan de May témoigne du caractère unique de leurs parcelles.

### Note de dégustation:

Une robe à l'opacité frappante, pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet fermé encore difficile, mais le milieu de nez révèle tout de même des parfums compacts et très précis de prunes, tabac et thé aux herbes. Au palais, un des Pomerol les plus austères, dont peu ont l'exigeante astringence. Beaucoup de caractère et un grand potentiel de garde, c'est le parfait coureur de fond. Avec encore un peu d'élevage en barrique, on espère qu'il prendra de la rondeur.

### 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 Certan

### Notation(s):

James Suckling 95/100

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2048

### Cépage(s):

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Référence:

0460214

## 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  
**Cépage(s):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2048  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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.