



## 2022 Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol rare, à mettre sur la liste des courses

**Description:**

Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.

**Note de dégustation:**

Une belle note d'eucalyptus rehausse le bouquet envoûtant de fleurs de cassis, de lilas et de violette, sur de généreuses nuances de gelée de myrtilles et de jus de sureau. Bouche féminine, racée et aérienne avec une texture soyeuse et veloutée, des tannins cacaotés et un corps bien formé. Crescendo de baies bleues et de graphite dans le finale concentrée d'une sublime astringence.

**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 Hosanna  
**Notation(s):** James Suckling 98–99/100, Parker 93–95/100, Falstaff 98/100  
**Référence:** 0157122

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

Taille: A7 74x105

### **Château Hosanna**

Pomerol AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** James Suckling 98–99/100, Parker 93–95/100,  
Falstaff 98/100

**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.