



2022 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:

Les baies noires marquent le bouquet complexe aux nuances envoûtantes de violette, de bruyère et de tabac blond, sur des touches de gelée de myrtilles et de coulis de fruits rouges. La bouche sublime et ferme révèle une texture soyeuse, un extrait légèrement granuleux, une minéralité profonde et un corps musclé. Magnifique astringence dans la finale concentrée de cerises sauvages et de pastilles de chocolat.

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 96–97/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 91–93/100

Référence:

0460222

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 96–97/100, Parker 92–94/100,
WeinWisser 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff
95/100, Jeb Dunnuck 91–93/100

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.