



2022 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Va encore s'améliorer grâce à son potentiel de vieillissement

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de violette, cassis, pastilles de Grether et graphite. Bouche sublime, racée et équilibrée, complexe et élégante avec une texture soyeuse et des tannins serrés. Sublime astringence dans l'interminable finale concentrée et parfaitement équilibrée aux arômes de baies noires, de cerise sauvage et de chocolat noir.

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):

Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19,5+/20, Decanter 98/100

Référence:

0460022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 98–100/100,
James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100,
WeinWisser 19,5+/20, Decanter 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.