



2024 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Une grande classe cette année

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 bleues marquent l'intense bouquet aux notes de violettes et de bruyère, sur des touches de lavande et de nectar de groseille. Bouche compacte et soyeuse, cœur minéral, tannins serrés et corps ferme. Astringence farineuse dans la longue finale concentrée de petites baies noires.

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): Score 19/20, WeinWisser 19/20

Apogée: 2030–2060

Cépage(s):

Référence: 0460224

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): Score 19/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 2030–2060
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
déguster.