



2008 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

L'un des Pomerol de meilleure garde

Note de dégustation:

Grenat foncé, étoffé. Bouquet aromatique, prune rouge, bois de cèdre et tabac dominicain. Beaucoup de sureau en bouche, beaucoup d'astringence, tanins exigeants.

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):

Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89+/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2050

Cépage(s):

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

Référence:

0460208

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): Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20,
Parker 89+/100
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2050
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.