



## 2010 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un Pomerol royal, exceptionnel même

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet délicat, raffiné même, de pruneau et baies des bois, souligné de bois précieux et de caramel délicatement beurré. Sublime en bouche, super-crèmeux avec ses tanins satinés. Tout en harmonie, la bouche est de fruits bleus pour deux tiers, d'épices pour un tiers.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Hosanna
<b>Notation(s):</b>	Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94-95/100
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Référence:</b>	0157110

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

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, J. Robinson 16.5+/20, James Suckling 94-95/100  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.