



2013 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

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):

James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90–93/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Référence:

0460013

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90–93/100
Cépage(s):	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
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 déguster.