



2011 Château Hosanna

Pomerol AOC

L'un des superstars de son millésime selon Parker.

Description:

Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant et complexe, fleurs de cassis, notes d'iris et de lilas, herbes sauvages et zeste d'orange sanguine. En deuxième approche viennent des nuances de myrtille, graphite et jus de sureau. Sublime palais velouté, racé et dansant, tannins cacaotés serrés, corps parfaitement ciselé. Finale concentrée et interminable, sur un feu d'artifice de baies bleues, de chocolat au nougat, de réglisse, de bois exotiques et de tabac dominicain - le Pomerol gagne en persistance tout en restant précis et droit - une beauté éclatante et un achat incontournable.

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 Hosanna
Notation(s):	Parker 93/100, Score 19.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2048
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Référence:	0157111

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2048
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.