



2011 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Une dégustation au tonneau pleine d'émotion, avec décision d'achat ferme!

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Dès le tout premier nez, on remarque de nouveau cette grande particularité: cassis, mûre, myrtille, miel, herbes aromatiques et tabac. En bouche, il est ferme, charnu, ample, avec une astringence intense; il a du mordant, de nouveau des arômes marqués de petits fruits noirs, qui signalent la folle concentration de ce Pomerol qui est déjà presque de légende; arômes de goudron, de prune et de truffe dans la finale à l'extrême longueur.

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):	WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100, Parker 89–91/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2044
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0460211

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): WeinWisser 19/20, James Suckling 90/100,
Parker 89–91/100, René Gabriel 19/20, Wine
Spectator 91/100
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2044
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.