



## 2006 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

92 points pour un très grand Pomerol

### Description:

Les vins de Château Certan de May doivent leur complexité, leur puissance et leur élégance à leur terroir. L'harmonie des vins de Château Certan de May témoigne du caractère unique de leurs parcelles.

### Note de dégustation:

Rouge vineux foncé, étoffé, au chatoiement rubis et lilas. Bouquet plein, à maturité. Beaucoup de mûre, notes de sucre candi, thé, délicat toasté, profond et complexe, tabac. Ample, gagne encore en plénitude lorsqu'il est aéré. Bouche épatante, merveilleuse, aux arômes à maturité de baies, typiques d'un Pomerol, et aux tanins rayonnants de douceur. Notes de cassis. Finale de noix de coco, avec une touche de griotte. Témoin que ce domaine sait maintenant produire de grands vins en série.

### 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):

Parker 92/100, WeinWisser 19/20

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2035

### Cépage(s):

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

### Référence:

0460206

## 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):** Parker 92/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**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.