



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

"VCC in uno stile senza tempo", afferma Alexandre Thienpont.

Descrizione:

I vini del Vieux Château Certan sono da tempo tra i grandi vini della denominazione e, anno dopo anno, confermano la loro reputazione di Pomerol di prima classe. Questo è un Pomerol dallo stile inimitabile: denso, pieno e complesso, con un notevole equilibrio tra freschezza e concentrazione e una ricchezza mozzafiato di aromi di frutta matura.

Profilo aromatico:

Un bouquet incredibilmente puro di mirtilli appena raccolti e lamponi selvatici, con seducenti note di violetta. Al naso seguono note di gelatina di sambuco, grafite e iris. Il palato vellutato colpisce per la sua finezza e precisione, i tannini stretti, la superba ricchezza di estratto e il corpo perfettamente scolpito. Fuochi d'artificio di bacche blu nel finale concentrato e interminabile, con astringenza regale, su note profonde di terroir.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pomerol

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: 2006-2065

Numero articolo: 0460023

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 100/100, Decanter 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Parker 94-96/100, Vinum 100/100, WeinWisser 19.5+/20, Score 19/20

Maturità di degustazione: 2012-2065

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.