



## Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un Pomerol recherché

### Descrizione:

Château Certan de May è uno dei grandi nomi di Pomerol. Gestito dalla famiglia Barreau-Badar, che da generazioni imprime la propria impronta alla tenuta con grande costanza, Certan de May incarna una filosofia di qualità sobria e senza compromessi – lontano dai riflettori, ma alla pari con le migliori tenute della denominazione. I terreni composti da ghiaia, argilla e sottosuolo ferroso conferiscono al vino struttura e profondità. Il Merlot domina e garantisce pienezza e morbidezza, mentre il Cabernet Franc apporta freschezza, fine speziatura e definizione.

### Profilo aromatico:

Bacche blu segnano l'intenso bouquet con note di viola ed erica, con sentori di lavanda e nettare di ribes rosso. Al palato è compatto e setoso, con un nucleo minerale, tannini stretti e corpo solido. Astringenza farinosa nel lungo finale concentrato di piccoli frutti neri.

### Ideale con:

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

**Appellation:** Pomerol

**Produttore:** Pomerol AOC

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2032-2060

**Numero articolo:** 0460223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Certan

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jane Anson 93/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 88-90/100, Vinum 95/100  
**Da bere:** 2032-2060  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** 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.