



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

La grandezza discreta di Pomerol

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:

Giocoso bouquet rosso e di mirtillo, ricco profumo di violette, erica e mineralità scura. Al palato complesso e di razza, incredibilmente elegante, mostra potenza e pienezza estrattiva, corpo calmo e denso. Mirtillo, grafite e astringenza a grana fine sul finale concentrato e lungo.

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

Da bere: 2033-2068

Numero articolo: 0460225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97-98/100, Falstaff 95/100,
WeinWisser 18+/20
Da bere: 2033-2068
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.