



Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

Vino secondario in edizione limitata dello Château Certan de May

Descrizione:

Croix de Certan è il secondo vino dello Château Certan de May, disponibile in quantità limitata dalla vendemmia 2015. Il vino deve la sua grande complessità ai terreni argillosi e ghiaiosi su cui sono piantati i vigneti, che hanno in media 35 anni. Il vigneto, gestito da Jean-Luc Barreau e vinificato dal 2013 con l'aiuto di Jean-Claude Berrouet, è riconosciuto a livello mondiale. Il Croix de Certan, prodotto dai giovani vitigni del vigneto e già delizioso nei primi anni di maturazione, incarna la profondità e il carattere della storica tenuta in uno stile affascinante, rotondo e fruttato.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Produttore: Second Vin du

Gradazione alcolica: 14.0%

Numero articolo: 1171723

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Croix de Certan

Pomerol AOC
Second Vin du

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 18.5/20

Gradazione alcolica: 14.0%

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.