



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Pomerol magico

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.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 92% Merlot, 8% Cabernet Franc

Numero articolo: 0460013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 90-91/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 90-93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	92% Merlot, 8% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.