



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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Profumo di mirtilli alpini appena raccolti, ciliegie nere e violette, seguite da liquirizia, vaniglia e praline di torrone. Al palato è sublime, setoso e vellutato, con tannini profumati di cacao, bella vivacità e un corpo scattante come una ballerina. Un lungo crescendo fino al finale concentrato con i suoi aromi di mirtillo e gelatina di sambuco. Questo VCC meravigliosamente eretto centra subito il bersaglio, la firma delle vecchie vigne - il Merlot più giovane ha 25 anni! "Un'annata radiosa! La perfezione è noiosa", sorride Alexandre. "La chiave è l'ottimizzazione, l'esperienza in vigna e la selezione in cantina".

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2055

Numero articolo: 0460020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19,5/20, Score 19/20
Da bere: 2027-2055
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.