



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Uno dei migliori sulla riva destra

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Un incantevole bouquet di ribes nero appena colto, gelatina di mirtillo e succo di sambuco, con seducenti note di violetta, delicato cioccolato al latte e pastiglie di ribes rosso. Il palato è sottile, impetuoso e incredibilmente preciso, con una consistenza setosa, note di grafite e un corpo muscoloso. Il finale è concentrato, energico e dinamico, con aromi di bacche scure e polpa di lampone e un'astringenza sublime. L'annata è descritta da Alexandre come "aromatica, fresca e saporita".

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.

Servierempfehlung:

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: 2028-2049

Artikelnummer: 0460021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 96-98/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Da bere: 2028-2049
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.