



Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Continuerà a migliorare grazie al suo potenziale di invecchiamento

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:

Ammaliante bouquet di violette, ribes nero, pastiglie di Grether e grafite. Palato sublime, vivace ed equilibrato, complesso ed elegante, con una trama setosa e tannini stretti. Sublime astringenza sul finale lungo, concentrato e perfettamente equilibrato, con aromi di frutti di bosco, ciliegia selvatica e cioccolato fondente.

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: 2030-2055

Numero articolo: 0460022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98/100, WeinWisser 19,5+/20, Score 19/20
Da bere: 2030-2055
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.