



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

92 punti per un grande Pomerol

Beschreibung:

I vini di Château Certan de May devono la loro complessità, potenza ed eleganza al loro terroir. L'armonia dei vini di Château Certan de May riflette il carattere unico delle loro parcelle.

Degustationsnotiz:

Rosso vino scuro, corposo, con riflessi rubino e lilla. Bouquet pieno e maturo. Molte more, note di zucchero candito, tè, delicata tostatura, profondità e complessità, tabacco. Ampio, diventa ancora più pieno se aerato. Palato stupefacente, meraviglioso, con aromi di frutti di bosco maturi, tipici di un Pomerol, e tannini morbidi e radiosi. Note di ribes nero. Finale di cocco, con una nota di marasca. La prova che questa azienda sa produrre grandi vini in serie.

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:

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

Paese di origine: Francia

Appellation: Pome

Produttore: Pomerol AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0460206

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.