



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

\\"Il migliore degli ultimi decenni\\", secondo James Suckling

Beschreibung:

Vero e proprio segreto per addetti ai lavori, Château Certan si trova sull'altopiano di Pomerol, dove confina con Vieux Château Certan e Pétrus. L'inizio dell'estate 2015 è stato molto caldo e secco, seguito da periodi di pioggia in agosto e da una netta rinfrescata. Queste variazioni di temperatura in agosto l'hanno resa un'annata classica. Il 2015 è considerato l'annata del secolo per Pomerol.

Degustationsnotiz:

Granato chiaro di media intensità e disco fine. Come spesso accade, il bouquet è originale, con note di melissa e tisana, seguite da composta di ciliegie rosse e legno di cedro. All'attacco è tenero e lusinghiero, poi i tannini generosi titillano la lingua con la loro astringenza.

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. 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: Pome

Produzent: Pomerol AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2043

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

Artikelnummer: 0460215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Parker 95+/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2043
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.