



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grande Pomerol d'annata

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. L'inizio dell'estate 2016 è stato molto piovoso, seguito da un autunno molto fine e asciutto. Condizioni eccellenti per produrre una grandiosa annata 2016.

Degustationsnotiz:

Rosso granato saturo, che si schiarisce al disco. Note vaporose di spezie arricchiscono il bouquet di mirtilli rossi e cedro, mentre il secondo naso rivela prugne rosse, semi di finocchio e molta mineralità. Il palato è potente e teso, con molta struttura e classe. Il retrogusto di ribes nero persiste a lungo. Un'annata da sogno per questo classico che andrà di bene in meglio!

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.