



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Il Pomerol che fa strada

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:

Granato intenso, violaceo sul disco. Bouquet complesso con note di viandé, seguite da olive nere, verbena e mineralità. Al palato è forte e potente, con tannini stretti. Potenza impressionante sul finale lungo, familiare ma inaspettato. Questo vino di Pomerol, che corre sulla lunga distanza, è sicuramente un vino da tenere d'occhio. Come sempre, una pepita!

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

Produrent: Pomerol AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0460217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94-95/100, Parker 93/100,
WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2050
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.