



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grande Pomerol d'annata

Beschreibung:

Questo vino di Château Certan de May ha resistenza. Richiede un po' di pazienza in gioventù, ma dopo qualche anno di cantina migliora e diventa un grande vino. L'invecchiamento gli conferisce struttura e una profondità naturale, rendendolo un vino da appoggiare. Il 2019 non è stato un anno facile. L'estate è stata molto calda e secca, seguita da un settembre più fresco e con un po' di umidità. Tuttavia, la vendemmia è stata perfetta.

Degustationsnotiz:

Viola opaco, nero al centro. Delicato bouquet di prugne secche, succo di marasca e verbena. Al secondo naso, origano fresco e gelatina di frutti di bosco. Al palato è concentrato, con un massiccio corsetto di tannini, estratto carnoso e carattere perfettamente equilibrato. Il finale aromatico è un implacabile fuoco d'artificio di intensa mineralità e bacche blu.

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: 14.5%

Da bere: 2029-2050

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

Artikelnummer: 0460219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2029-2050
Weinbau:	Tradizionale
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 deccantarlo.