



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:

Viola intenso, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet concentrato e molto complesso di ciliegia selvatica, mousse di prugne e liquirizia, con note di ribes rosso e lilla. Ricco e cremoso al palato, con un estratto di grana fine, è un vino impetuoso e perfettamente equilibrato, con una buona struttura, una profondità impressionante e un corpo molto muscoloso. Fuochi d'artificio di bacche scure nel finale lungo e teso, con sfumature minerali e di ribes nero.

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: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Artikelnummer: 0460220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 94/100, Antonio Galloni 91/100, Jeb
Dunnuck 92/100, James Suckling 95-96/100,
Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Da bere: 2030-2060
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
deccantarlo.