



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:

Un bouquet molto complesso di ciliegie, ribes nero, Earl Grey e note minerali. Al palato è compatto, con una struttura leggermente friabile, un estratto granuloso, tannini stretti e un corpo muscoloso, concentrato ma ancora indomito e selvaggio. Il finale deciso rivela note di ciliegia selvatica, dragoncello e timo secco, avvolte da profonde note di territorio. Questo Pomerol di lungo corso 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

Produttore: Pomerol AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2055

Artikelnnummer: 0460221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Parker 91-93/100
Da bere:	2029-2055
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 decentarlo.