



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:

I frutti di bosco segnano il complesso bouquet con ammalianti sfumature di violetta, erica e leggero tabacco, con note di gelatina di mirtilli e coulis di frutti rossi. Al palato è sublime e deciso, con una consistenza setosa, un estratto leggermente granuloso, una profonda mineralità e un corpo muscoloso. Magnifica astringenza nel finale concentrato di ciliegie selvatiche e pastiglie di cioccolato.

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Artikelnummer: 0460222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere:	2030-2060
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 decantarlo.