



Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Grande classe quest'anno

Beschreibung:

Lo Château Certan de May è composto per il 70% da Merlot, per il 25% da Cabernet Franc e per il 5% da Cabernet Sauvignon nell'annata 2024, di cui l'80% è affinato in barrique nuove. Colpisce con un bouquet multistrato di violette, gelatina di more e spezie di cassis, un palato complesso con una consistenza setosa e una struttura tannica matura e affiatata, nonché un finale concentrato e lungo con mineralità scura e astringenza sublime.

Degustationsnotiz:

Bouquet ammaliante, un ricco profumo di violette e gelatina di more. Erica e spezie nobili di cassis nel secondo attacco. Al palato complesso, con una trama setosa, una razza vibrante, una struttura di tannini stretti e maturi e un corpo perfettamente formato. Nel finale concentrato, puro e lunghissimo, il Pomerol scatena fuochi d'artificio, le Pastiglie di Grether, una profonda mineralità scura e un'astringenza sublime.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

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

Artikelnnummer: 0460224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, James Suckling 93-94/100, Vinum 92-94/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.