



## 2017 Château Hosanna

Pomerol AOC

Elegante osanna che ha trovato la sua strada

**Descrizione del vino:**

Château Hosanna si trova nel cuore dell'altopiano di Pomerol.

**Nota di degustazione:**

Rosso granato intenso, che si schiarisce al palato. Un bouquet seducente di succose ciliegie Morello, mirtilli di montagna maturi e delicate note di malto e lamponi. Seguono la composta di mirtilli rossi e la liquirizia. Il palato è complesso, sostenuto da tannini maturi che gli conferiscono un tocco maschile. La consistenza è setosa e lo stile è presente, per finire con un fuoco d'artificio di bacche blu, note di tabacco fine e legno di rosa. Questo è un elegante Hosanna che ha trovato la sua strada e che andrà di bene in meglio.

**Abbinamenti:**

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. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Pomerol

**Produttore:** Château Hosanna

**Valutazioni:** Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2045

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

**Numero di articolo:** 0157117

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.