



## 2015 Château Hosanna

Pomerol AOC

James Suckling: "Ha una profondità e un'eleganza da fattore X".

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet aperto, di media intensità, con sottili aromi di mora e lilla. Anche se un po' riservato al naso, al palato rivela forza e opulenza con i suoi diabolici aromi di ribes nero. Complesso ma non complicato, è già magnifico in gioventù e non potrà che crescere con l'età.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Hosanna
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 99/100
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2044
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0157115

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 97/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 99/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2044
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.