



## 2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grande Pomerol d'annata

### Descrizione del vino:

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. L'inizio dell'estate 2016 è stato molto piovoso, seguito da un autunno molto fine e asciutto. Condizioni eccellenti per produrre una grandiosa annata 2016.

### Nota di degustazione:

Rosso granato saturo, che si schiarisce al disco. Note vaporose di spezie arricchiscono il bouquet di mirtilli rossi e cedro, mentre il secondo naso rivela prugne rosse, semi di finocchio e molta mineralità. Il palato è potente e teso, con molta struttura e classe. Il retrogusto di ribes nero persiste a lungo. Un'annata da sogno per questo classico 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 Certan

**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100

**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** 2025-2050

**Varietà d'uva:** 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

**Numero di articolo:** 0460216

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2025-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<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.