



2016 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Vieux Château Certan
Valutazioni:	Parker 100/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2024–2054
Varietà d'uva:	85% Merlot, 14% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0460016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 14% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2024–2054
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.