



2016 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un Hosanna maschile con un grande potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Viola granato saturo con riflessi lilla. Profumo inebriante che ricorda l'iris e la violetta, con note di mirtillo, cocco e moka pralinata. Al palato è denso, morbido e rotondo, con un corpo medio e un bel gioco di bacche blu e mineralità nel retrogusto. È un vino fedele all'annata, con grande eleganza, sottovoce in un finale in crescendo. Con un potenziale, visto che manca ancora il vino da pressa.

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:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0157116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 95+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2025-2045
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.