



2018 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un Pomerol estremamente delicato di un'annata molto ricercata

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.

Nota di degustazione:

Granato, porpora sul disco. Bouquet di more e melissa, con belle note di ribes nero e violetta e tisane fredde. Il palato è potente e impetuoso, con una struttura finemente friabile, un corpo compatto e tannini massicci. Un'esplosione di bacche blu combinata con una profonda mineralità nel finale simile a una catapulta che sembra non avere fine.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Certan

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0460218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.