



2019 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grande Pomerol d'annata

Descrizione del vino:

Questo vino di Château Certan de May ha resistenza. Richiede un po' di pazienza in gioventù, ma dopo qualche anno di cantina migliora e diventa un grande vino. L'invecchiamento gli conferisce struttura e una profondità naturale, rendendolo un vino da appoggiare. Il 2019 non è stato un anno facile. L'estate è stata molto calda e secca, seguita da un settembre più fresco e con un po' di umidità. Tuttavia, la vendemmia è stata perfetta.

Nota di degustazione:

Viola opaco, nero al centro. Delicato bouquet di prugne secche, succo di marasca e verbena. Al secondo naso, origano fresco e gelatina di frutti di bosco. Al palato è concentrato, con un massiccio corsetto di tannini, estratto carnoso e carattere perfettamente equilibrato. Il finale aromatico è un implacabile fuoco d'artificio di intensa mineralità e bacche blu.

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 97/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0460219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi 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.