2020 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Il Pomerol che fa strada

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:
Viola intenso, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet concentrato e molto complesso di ciliegia selvatica, mousse di prugne e liquirizia, con note di ribes rosso e lilla. Ricco e cremoso al palato, con un estratto di grana fine, è un vino impetuoso e perfettamente equilibrato, con una buona struttura, una profondità impressionante e un corpo molto muscoloso. Fuochi d'artificio di bacche scure nel finale lungo e teso, con sfumature minerali e di ribes nero.
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:	Decanter 94/100, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0460220

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Antonio Galloni 91/100, Jeb Dunnuck 92/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2030-2060
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch