



## 2020 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un elegante osanna che ha trovato la sua strada

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Colore viola intenso con centro opaco e disco leggermente violaceo. Delicato profumo di ribes nero appena colto, legni pregiati e pastiglie di cioccolato, con un fresco retrogusto di malto e delicate note floreali. Il palato è sublime, con una consistenza setosa e una pienezza ammaliante. Il carattere magico conferisce a questo modello sostegno e profondità da atleta. Il finale concentrato rivela sfumature di bacche scure, espresso macinato e profonde note di terroir.

**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. Suggestivo: 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 Hosanna

**Valutazioni:** James Suckling 99–100/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 98/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19.5/20

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** 2028-2050

**Varietà d'uva:**

**Numero di articolo:** 0157120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99–100/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.