



2020 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Pomerol magico

Descrizione del vino:

I vini del Vieux Château Certan sono da tempo tra i grandi vini della denominazione e, anno dopo anno, confermano la loro reputazione di Pomerol di prima classe. Questo è un Pomerol dallo stile inimitabile: denso, pieno e complesso, con un notevole equilibrio tra freschezza e concentrazione e una ricchezza mozzafiato di aromi di frutta matura.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Profumo di mirtilli alpini appena raccolti, ciliegie nere e violette, seguite da liquirizia, vaniglia e praline di torrone. Al palato è sublime, setoso e vellutato, con tannini profumati di cacao, bella vivacità e un corpo scattante come una ballerina. Un lungo crescendo fino al finale concentrato con i suoi aromi di mirtillo e gelatina di sambuco. Questo VCC meravigliosamente eretto centra subito il bersaglio, la firma delle vecchie vigne - il Merlot più giovane ha 25 anni! "Un'annata radiosissima! La perfezione è noiosa", sorride Alexandre. "La chiave è l'ottimizzazione, l'esperienza in vigna e la selezione in cantina".

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:	Vieux Château Certan
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0460020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97/100, Score 19/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2027-2055

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.