



## 2021 Château Hosanna

Pomerol AOC

Pomerol raro in edizione limitata di Christian Moueix

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Un irresistibile bouquet di mirtillo alpino, liquirizia e ammalianti violette. Seguono note di cioccolato gianduia, succo di ciliegia e ibisco. Complesso e molto concentrato al palato, con una consistenza setosa, un carattere impetuoso perfettamente bilanciato e un corpo atletico. Il finale, persistente e armonioso, offre un grandioso connubio tra il mirtillo e le intense spezie caratteristiche del 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. 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 Hosanna

**Valutazioni:**

James Suckling 94–95/100, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100, Score 19.5/20

**Vinificazione:**

in barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

2028-2050

**Varietà d'uva:**

Merlot, Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0157121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<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.