



2021 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:

Un bouquet molto complesso di ciliegie, ribes nero, Earl Grey e note minerali. Al palato è compatto, con una struttura leggermente friabile, un estratto granuloso, tannini stretti e un corpo muscoloso, concentrato ma ancora indomito e selvaggio. Il finale deciso rivela note di ciliegia selvatica, dragoncello e timo secco, avvolte da profonde note di territorio. Questo Pomerol di lungo corso andrà di bene in meglio!

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 93–94/100, Parker 91–93/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2029-2055

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0460221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Parker 91–93/100
Varietà d'uva:
Maturità: 2029-2055
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.