



## 2010 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Definitiv in der Bordeaux-Topliga angekommen

### Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Das Bouquet zeigt sich wie immer etwas eigenwillig, viel komprimierte Waldbeeren, aber auch mit einem ansprechenden Kräuterhauch von Oregano, Zitronenmelisse und Eisenkraut. Massiver Gaumen mit einem schon fast dramatischen Extrakt, die Adstringenz verlangt nach mindestens zwanzig Jahren Flaschenreife.

#### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

#### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: Pomerol
Châtagu C

Produttore: Château Certan

Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 91+/100

**Gradazione alcolica:** 13.5 % **Maturità:** 2024–2055

Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0460210



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

## Château Certan

de May de Certan Pomerol AOC

Origine:

Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 91+/100

Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet

Sauvignon

Maturità: 2024-2055 Gradazione 13.5 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.