



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

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:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 91+/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2024–2055
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.