2021 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Uno dei migliori sulla riva destra

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:
Un incantevole bouquet di ribes nero appena colto, gelatina di mirtilli e succo di sambuco, con seducenti note di violetta, delicato cioccolato al latte e pastiglie di ribes rosso. Il palato è sottile, impetuoso e incredibilmente preciso, con una consistenza setosa, note di grafite e un corpo muscoloso. Il finale è concentrato, energico e dinamico, con aromi di bacche scure e polpa di lampone e un'astringenza sublime. L'annata è descritta da Alexandre come "aromatica, fresca e saporita".
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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Vieux Château Certan
Valutazioni:	Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2049
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0460021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 95+/100, Vinum 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2049
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch