



2014 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:

Colore viola molto scuro e opaco, con note di lilla e viola. Il bouquet è ancora difficile da chiudere, ma il naso medio rivela comunque aromi compatti e molto precisi di prugne, tabacco e tisane. Al palato, uno dei Pomerol più austeri, di cui pochi hanno l'esigente astringenza. Pieno di carattere e con un grande potenziale di invecchiamento, è il perfetto corridore di lungo corso. Con un ulteriore invecchiamento in botte, speriamo che diventi più rotondo.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Certan

Valutazioni:

James Suckling 95/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2048

Varietà d'uva:

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0460214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.