



2022 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un Pomerol raro da mettere sulla lista della spesa

Descrizione del vino:

Château Hosanna si trova nel cuore dell'altopiano di Pomerol.

Nota di degustazione:

Una bella nota di eucalipto arricchisce l'ammaliante bouquet di fiori di ribes nero, lillà e violetta, con generosi sentori di gelatina di mirtillo e succo di sambuco. Al palato è femminile, vivace e arioso, con una consistenza setosa e vellutata, tannini profumati di cacao e un corpo ben formato. Crescendo di bacche blu e grafite nel finale concentrato di sublime astringenza.

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 Hosanna

Valutazioni: James Suckling 98–99/100, Score 19.5/20, Falstaff 98/100, Parker 93–95/100

Maturità: 2029-2049

Numero di articolo: 0157122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98–99/100, Score 19.5/20, Falstaff 98/100, Parker 93–95/100
Maturità:	2029-2049
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.