



2022 Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Continuerà a migliorare grazie al suo potenziale di invecchiamento

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:

Ammaliante bouquet di violette, ribes nero, pastiglie di Grether e grafite. Palato sublime, vivace ed equilibrato, complesso ed elegante, con una trama setosa e tannini stretti. Sublime astringenza sul finale lungo, concentrato e perfettamente equilibrato, con aromi di frutti di bosco, ciliegia selvatica e cioccolato fondente.

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:

Vieux Château Certan

Valutazioni:

Falstaff 100/100, Score 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19,5+/20

Maturità:

2030-2055

Numero di articolo:

0460022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vieux Château Certan

Pomerol AOC

Origine: FR

Valutazioni: Falstaff 100/100, Score 19/20, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19,5+/20

Maturità: 2030-2055

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.