



2024 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Grande classe quest'anno

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:

Bacche blu segnano l'intenso bouquet con note di viola ed erica, con sentori di lavanda e nettare di ribes rosso. Al palato è compatto e setoso, con un nucleo minerale, tannini stretti e corpo solido. Astringenza farinosa nel lungo finale concentrato di piccoli frutti neri.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Certan

Valutazioni: Score 19/20, WeinWisser 19/20

Maturità: 2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0460224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2030-2060
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.