



## 2022 Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Certan
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1171722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Croix de Certan**

Pomerol AOC  
Second Vin du  
Ch. Certan de May de Certan

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** in barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.