



## 2007 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Der beste Wein der Appellation Pomerol

### Nota di degustazione:

Seit ein paar Jahren eine völlig neu Certan-de- Dimension und in einer Serienqualität, die mit den früheren Jahrgängen rein gar nichts mehr zu tun hat. Delikates Pfl aumenbouquet, Brombeeren und Cassis. Im Gaumen von einer unbeschreiblichen Souplesse, die reifen Tannine zeigen sich süß, gebündeltes Finale. Dunkelröstiges Bouquet mit Brombeeraromen, Steinpilze und Waldboden. Saftiger, eleganter Gaumen mit toller reifer Beerenfrucht, feine Adstringenz. Würzige Schwarzschoconoten im intensiven Finale. Verspricht schon frühen Genuss.

### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Pomerol

### Produttore:

Château Certan

### Valutazioni:

Parker 87/100, Wine Spectator 88/100, WeinWisser 19/20

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2032

### Varietà d'uva:

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

### Numero di articolo:

0460207

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 87/100, Wine Spectator 88/100,  
WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**Maturità:** Jetzt bis 2032  
**Gradazione  
alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.