



2017 Château Hosanna

Pomerol AOC

Hosanna élégant qui a trouvé sa voie

Description:

Le Château Hosanna est situé au cœur du plateau de Pomerol.

Note de dégustation:

Rubis grenat profond s'éclaircissant sur le disque. Parfum séduisant de griottes juteuses, de myrtilles des montagnes mûres avec de délicates notes de malt et de framboises. Puis en deuxième nez de la compote d'airelles rouges et du réglisse. Palais complexe soutenu par des tanins mûrs, qui donnent une touche masculine, la texture est soyeuse et le style est là, la bouche se termine sur un feu d'artifice de baies bleues, de belles notes de tabac et du bois de rose. C'est un Hosanna élégant qui a trouvé sa voie et ira encore en progressant.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Pomerol

Producteur: Château Hosanna

Notation(s): Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0157117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 97+/100, Score 19.5/20, James Suckling 95–96/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.