



2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grand millésime de Pomerol

Description:

Les vins de Château Certan de May doivent leur complexité, leur puissance et leur élégance à leur terroir. L'harmonie des vins de Château Certan de May témoigne du caractère unique de leurs parcelles. Le début de l'été 2016 a été très pluvieux, puis l'automne très beau et sec. Des conditions excellentes pour produire un grandiose millésime 2016.

Note de dégustation:

Grenat saturé s'éclaircissant sur le disque. Des notes vaporeuses d'épices rehaussent le bouquet aux parfums d'airelles et de cèdre, le deuxième nez révèle des prunes rouges, des graines de fenouil et beaucoup de minéralité. La bouche est puissante et serrée, avec beaucoup de structure et de classe. Les arômes de cassis en rétro-olfaction restent très longtemps en bouche. Une année de rêve pour ce classique qui 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 Certan
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2025–2050
Cépage(s):	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Référence:	0460216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100
Cépage(s): 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Apogée: 2025–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.