



## 2018 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:**

Grenat violet aux reflets brillants. Un beau parfum de cassis séduit le nez, suivi de menthe, d'une touche de menthol et de baies sauvages, avec une note de lilas. Bouche racée et complexe aux tanins soyeux et parfaitement équilibrés, tout est en parfait équilibre dans cet ensemble fascinant plein de finesse. Finale groupée plutôt introvertie, avec des arômes de jus de cerise sauvage et de prunelle, ainsi qu'une belle note de moka.

**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):** Jeb Dunnuck 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** 2025–2048

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Référence:** 0157118

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2025–2048
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.