



2019 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grand millésime de Pomerol

Description:

Ce vin de Château Certan de May a de l'endurance. Il demande un peu de patience dans sa jeunesse, mais après quelques années de garde, il se bonifie pour devenir un grand vin. Le vieillissement lui confère de la structure et une profondeur naturelle, ce qui en fait un vin de garde. 2019 n'a pas été une année facile. L'été a été très chaud et sec, suivi d'un mois de septembre plus frais avec un peu d'humidité. Les vendanges ont néanmoins été parfaites.

Note de dégustation:

Violet opaque, noir au centre. Bouquet délicat de prunes séchées, de jus de griottes et de verveine. Dans le deuxième nez, de l'origan frais et de la gelée de baies sauvages. En bouche, il est concentré, avec un corset de tannins massif, un extrait charnu et un caractère parfaitement équilibré. La finale aromatique est un feu d'artifice incessant d'intense minéralité et de baies bleues.

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 97/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0460219

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 97/100, Score 19/20,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée: 2029–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.