



2021 Château Hosanna

Pomerol AOC

Rare Pomerol en édition limitée de Christian Moueix

Description:

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

Note de dégustation:

Un bouquet irrésistible aux arômes de myrtille des Alpes, réglisse et violette envoûtante. Viennent ensuite des notes de chocolat gianduja, de jus de cerise et d'hibiscus. Une bouche complexe et extrêmement concentrée à la texture soyeuse, au caractère racé parfaitement équilibré et au corps athlétique. Une finale persistante et harmonieuse offrant un mariage grandiose entre la myrtille et les épices intenses caractéristiques du terroir.

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): James Suckling 94–95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: 2028–2050

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Référence: 0157121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94–95/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 92–94/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 91–94/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle en Barrique
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.