



2021 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Le vin de Pomerol qui tient la distance

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.

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande complexité, bigarreaux, cassis, Earl Grey et note minérale. Compact en bouche, avec une texture légèrement cassante, un extrait granuleux, des tannins serrés et un corps musclé, il est concentré, mais encore indomptable et sauvage. La finale ferme révèle des notes de cerise sauvage, d'estragon et de thym séché, enveloppées dans des notes de terroir profondes. Ce Pomerol coureur de fond va aller 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 93–94/100, Score 19/20, Parker 91–93/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2029–2055
Cépage(s):	
Référence:	0460221

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 93–94/100, Score 19/20, Parker 91–93/100
Cépage(s): 2029–2055
Apogée: 14.5 %
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.