



## 2015 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

«Best in decades», selon James Suckling

### Description:

Véritable secret d'initiés, Château Certan se trouve sur le plateau de Pomerol, où il jouxte Vieux Château Certan et Pétrus. Le début de l'été 2015 a été très chaud et sec, puis le mois d'août a connu des épisodes pluvieux et un net rafraîchissement. Ces variations de température en août en ont fait un millésime des plus classiques. 2015 est considéré comme le millésime du siècle de Pomerol.

### Note de dégustation:

Grenat clair de moyenne intensité, disque fin. Comme souvent, son bouquet est original avec ses touches de mélisse et de tisane et, en arrière nez des senteurs de compote de cerises rouges et de bois de cèdre. En attaque il est tendre et flatteur, puis les tannins généreux viennent titiller la langue de leur astringence.

### 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, Falstaff 95/100, Parker 95+/100

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2043

### Cépage(s):

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Référence:

0460215

## 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, Falstaff 95/100, Parker 95+/100  
**Cépage(s):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2043  
**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.