



## 2014 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 sombre, dense au centre, rubis sur la tranche. Au nez, attaque assez concentrée, baies des bois et les fantastiques parfums du Cabernet Franc, cardamome, pain d'épices, le tout marié aux senteurs de pain noir juste froid. Élégant palais de velours, les tannins et l'acidité sont déjà bien intégrés à la matière. Un vin tout en élégance et en finesse.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Hosanna
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0157114

## 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>	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.