



2016 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Un grande Pomerol d'annata

Descrizione del vino:

I vini di Château Certan de May devono la loro complessità, potenza ed eleganza al loro terroir. L'armonia dei vini di Château Certan de May riflette il carattere unico delle loro parcelle. L'inizio dell'estate 2016 è stato molto piovoso, seguito da un autunno molto fine e asciutto. Condizioni eccellenti per produrre una grandiosa annata 2016.

Nota di degustazione:

Rosso granato saturo, che si schiarisce al disco. Note vaporose di spezie arricchiscono il bouquet di mirtilli rossi e cedro, mentre il secondo naso rivela prugne rosse, semi di finocchio e molta mineralità. Il palato è potente e teso, con molta struttura e classe. Il retrogusto di ribes nero persiste a lungo. Un'annata da sogno per questo classico che andrà di bene in meglio!

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Certan

Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: 2025-2050

Varietà d'uva: 65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 0460216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	65% Merlot, 31% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.