



2018 Château Hosanna

Pomerol AOC

Elegante osanna che ha trovato la sua strada

Descrizione del vino:

Château Hosanna si trova nel cuore dell'altopiano di Pomerol.

Nota di degustazione:

Granato violaceo con riflessi brillanti. Un delizioso profumo di ribes nero seduce il naso, seguito da menta, un tocco di mentolo e frutti di bosco, con una nota di lilla. Il palato è vivace e complesso, con tannini setosi e perfettamente bilanciati. Tutto è in perfetto equilibrio in questo affascinante insieme pieno di finezza. Finale di gruppo piuttosto introverso, con aromi di succo di ciliegia selvatica e prugnola, oltre a una bella nota di moka.

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 Hosanna

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2025-2048

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0157118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 99+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93–95/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.