



2019 Château Hosanna

Pomerol AOC

Un elegante osanna che ha trovato la sua strada

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Porpora intenso, nero al centro. Ampio bouquet di ribes nero, ciliegia matura, frutta candita e lampone, con un retrogusto originale di matita, inchiostro e molti sapori di territorio. Il vino è estremamente preciso, con uno spazio estremamente ampio tra i diversi strati. Al palato ha la precisione di una freccia, ma rimane scattante ed elegante, con tannini avvincenti e una dolcezza quasi inconcepibile di estratto concentrato, intervallato da interessanti note salate e minerali, che conferiscono a questo vino in rapida evoluzione un carattere originale. Combina quelli che dovrebbero essere gli opposti in modo molto interessante, un vino emozionante che fa riflettere. - Vino

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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Hosanna

Valutazioni:

James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2027-2050

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0157119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.