



## 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. Suggerimento: 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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 95/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	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.