



2019 Croix de Certan

Pomerol AOC, Second Vin du, Ch. Certan de May de Certan

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1171719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Croix de Certan

Pomerol AOC
Second Vin du
Ch. Certan de May de Certan

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
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.