



## 2015 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

"Il migliore degli ultimi decenni", secondo James Suckling

### Descrizione del vino:

Vero e proprio segreto per addetti ai lavori, Château Certan si trova sull'altopiano di Pomerol, dove confina con Vieux Château Certan e Pétrus. L'inizio dell'estate 2015 è stato molto caldo e secco, poi il mese di agosto è stato caratterizzato da periodi di pioggia e da un chiaro raffranchissement. Queste variazioni di temperatura in agosto hanno reso l'annata più classica. Il 2015 è considerato l'annata del secolo per Pomerol.

### Nota di degustazione:

Granato chiaro di media intensità e disco fine. Come spesso accade, il bouquet è originale, con note di melissa e tisana, seguite da composta di ciliegie rosse e legno di cedro. All'attacco è tenero e lusinghiero, poi i tannini generosi titillano la lingua con la loro astringenza.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Certan
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20, Falstaff 95/100, Parker 95+/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0460215

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Certan**

de May de Certan  
Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20, Falstaff 95/100, Parker 95+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.