



2022 Château Certan

de May de Certan, Pomerol AOC

Il Pomerol che fa strada

Descrizione del vino:

I vini di Château Certan de May devono la loro complessità, potenza ed eleganza al loro terroir. L'armonia dei vini di Château Certan de May riflette il carattere unico delle loro parcelle.

Nota di degustazione:

I frutti di bosco segnano il complesso bouquet con ammalianti sfumature di violetta, erica e leggero tabacco, con note di gelatina di mirtillo e coulis di frutti rossi. Al palato è sublime e deciso, con una consistenza setosa, un estratto leggermente granuloso, una profonda mineralità e un corpo muscoloso. Magnifica astringenza nel finale concentrato di ciliegie selvatiche e pastiglie di cioccolato.

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: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Certan

Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 19/20, Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Maturità: 2030-2060

Numero di articolo: 0460222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Certan

de May de Certan
Pomerol AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 96–97/100, Score 19/20,
Decanter 92/100, Falstaff 95/100, Jeb Dunnock
91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser
18.5/20

Maturità: 2030-2060

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.