



2014 Château Hosanna

Pomerol AOC

Elegante osanna che ha trovato la sua strada

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Granato scuro, denso al centro, rubino ai bordi. Attacco al naso piuttosto concentrato, con frutti di bosco e i fantastici aromi di Cabernet Franc, cardamomo, pan di zenzero, il tutto unito al profumo di pane scuro appena sfornato. Palato elegante e vellutato, con tannini e acidità già ben integrati nella sostanza. Un vino di eleganza e finezza.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Hosanna
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0157114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.