



## 2011 Château Hosanna

Pomerol AOC

Una delle superstar della sua annata secondo Parker.

**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Profumo ammaliante e multistrato, fiori di cassis abbinati a note di iris e lillà, erbe di campo e scorza di arancia rossa. Mirtillo, grafite scura e succo di sambuco nel secondo attacco. Al palato è sublime, con una consistenza vellutata, una struttura di tannini simili a quelli del cacao, una corsa danzante e un corpo perfettamente modellato. Il finale concentrato e infinito è un fuoco d'artificio di bacche blu, cioccolato al torrone, liquirizia, legni esotici e tabacco dominicano - il Pomerol diventa sempre più lungo, pur rimanendo preciso e diretto - una bellezza radiosa quest'anno e un acquisto obbligato.

**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 Hosanna
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2048
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0157111

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Hosanna

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2048
<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.