



Château Certan de May 2019

Pomerol AOC

Spécialité par lot

Situé sur la partie haute du plateau de Pomerol et jouissant d'une exposition sud-est, Château Certan de May est entouré de voisins illustres tels que Vieux Château Certan et Château La Fleur-Pétrus.

Région: Pomerol, Bordeaux

Cépages : 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Vinification : Le vin doit sa grande complexité aux sols argileux et graveleux sur lesquels sont plantées les vignes d'une moyenne d'âge de 35 ans : l'argile apporte la puissance et les graves l'élégance. La récolte est vinifiée en cuves thermo-régulées et est ensuite élevée en barriques de chêne français (80% neuves) pendant 16 à 20 mois.

Dégustation: À la dégustation, les baies étaient gorgées de soleil et fraîches à la fois, avec d'intenses arômes de fruits noirs et bleus; les pellicules épaisses riches en tanins souples. Les vins, profonds et musclés, typiques des grands Pomerols, peuvent être appréciés après quelques années de vieillissement, mais leur structure leur confère une grande capacité de garde.

Code SAQ : 14553001

Prix : 209,00\$

Prix licencié : 181,78\$

Uvc : 6



Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339

2022-11-16

montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com