



CHÂTEAU CERTAN DE MAY

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 16 a 20 meses en barrica de roble francés (80% nuevas).

Capacidad de Guarda: 25 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rubí intenso y concentrado.



En nariz presenta aromas como trufa, menta y cedro.



En boca es un vino muscular pero con taninos finos y muy complejo. Fruta madura, notas como chocolate y tostada de su envejecimiento en barrica especias como canela y nuez moscada, terroso.



Se recomienda acompañar con Aves o carnes rojas bien cocidas.

Château Certan
De May de Certan

La Bodega

Los orígenes del Château Certan de May se remontan a los inicios de Pomerol. La familia de May, que se estableció en Francia procedente de Escocia en la Edad Media, recibió la propiedad por decreto real en el siglo XVI como gesto de agradecimiento por los servicios prestados a la corona de Francia. La finca comenzó a producir vino en el siglo XVIII. Situado en la preciada meseta central de Pomerol, rodeado de vecinos ilustres como Vieux Château Certan y La Fleur-Pétrus, el Château Certan de May ha sido considerado durante mucho tiempo una de las mejores propiedades de la denominación.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com