



Vieux Château Certan 2018

Dans le verre, d'un violet intense. Au nez, des notes fruitées et florales prédominent. Des fruits noirs et des notes de rose sont bien reconnaissables, avec des arômes subtils de cannelle et de réglisse. En bouche, le Vieux Château Certan se montre volumineux et généreux avec des tanins bien intégrés. Il conserve sa fraîcheur et son fruité.

Producteur	Vieux Château Certan
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pomerol
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2053
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	297068
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Gibier, Fromage, Rosbif, Grillades
Avis	Antonio Galloni 97/100 James Suckling 99/100



Vinification

Vinification en grands fûts de bois à température contrôlée. L'élevage se fait dans des barriques 100% neuves pendant deux ans.

Terroir





Un terroir presque parfait est considéré comme une condition de base pour produire des vins rouges incomparables qui séduisent l'œil, le nez et le palais. Les sols présentent une grande diversité et se composent d'une partie très argileuse, plantée principalement de merlot (70%), d'une partie argilo-graveleuse plantée de cabernet franc (25%) et d'une partie très graveleuse sur laquelle pousse le cabernet sauvignon (5%).

Histoire

Le Vieux Château Certan est considéré comme l'un des plus anciens crus de l'appellation Pomerol. Il date de 1745 et dès le début, les vignes étaient cultivées sur des graves typiques de Bordeaux. Plus tard, à la demande de Charles de Bousquet, le magnifique château a été construit et a contribué à la réputation du domaine. La famille Thienpont, qui jouit d'une bonne réputation dans la région, gère le domaine depuis un siècle. Ce château brille par son histoire et ses exigences élevées, qui ont contribué à sa réputation auprès de nombreux amateurs de vin en France et ailleurs.

