



## Vieux Château Certan 2018

Im Glas von sattem Violett. In der Nase überwiegend fruchtige und florale Noten. Schwarze Früchte und auch Anklänge von Rosen sind gut erkennbar, unterlegt mit subtilen Aromen von Zimt und Lakritze. Am Gaumen zeigt sich Vieux Château Certan voluminös und grosszügig mit gut eingebundenen Tanninen. Er behält seine Frische und Frucht.

Produzent	Vieux Château Certan
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Pomerol
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2053
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	297068
Passt zu	edlen Fleischstücken, Wild, Käse, Roastbeef, Grilladen
Bewertungen	Antonio Galloni (Vinous) 97/100 James Suckling 99/100



### Vinifikation

Vinifikation im grossen Holzfass bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau erfolgt in 100% neuen Barrique Fässern während zwei Jahren.

### Terroir

Ein nahezu perfektes Terroir gilt als Grundvoraussetzung, um unvergleichliche Rotweine zu produzieren, die das Auge, die Nase und den Gaumen verführen. Die Böden weisen eine grosse Vielfalt an Nuancen auf und bestehen aus einem sehr lehmigen Teil, der hauptsächlich mit Merlot (70%) bepflanzt ist, einem lehmig-kiesigen Teil, der mit Cabernet Franc (25%) bepflanzt ist, und einem sehr kiesigen Teil, der mit Cabernet Sauvignon (5%) bepflanzt ist.

### Geschichte





Vieux Château Certan gilt als einer der ältesten Crus der Appellation Pomerol. Es stammt aus dem Jahr 1745. Von Anfang an wurden die Reben auf dem typischen Bordeaux-Kies angebaut. Später wurde auf Wunsch von Charles de Bousquet das prächtige Schloss gebaut, das zum Ruf des Anwesens beitrug. Die Familie Thienpont, die in der Region einen guten Ruf genießt, verwaltet das Gut seit einem Jahrhundert. Dieses Château glänzt durch seine Geschichte und seine hohen Ansprüche, die zu seinem Ruf bei vielen Weinliebhabern in Frankreich und anderswo beigetragen haben.

