



Vieux Château Certan 2019

2019 est un vin mûr, tannique, avec un fruité, une acidité et une fraîcheur étonnamment bien préservés. Il révèle un grand équilibre. Le Vieux Château Certan 2019 est très prometteur, il est comparable au 2009 en termes de caractère, de concentration et de complexité.

Producteur	Vieux Château Certan
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pomerol
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2059
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	297069
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Gibier, Rosbif, Fromage
Avis	James Suckling 99/100 Robert Parker 100/100



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.

