



Croix de Certan, 2 vin. Château Certan de May, Pomerol, Frankrig

Beliggende på Pomerols eftertragtede centrale plateau og omgivet af berømte naboer som Vieux Château Certan og Château La Fleur Pétrus har Château Certan de May længe været anerkendt som en af appellationens fineste ejendomme. Croix de Certan er ejendommens 2. vin, der tilbydes i begrænsede mængder siden årgang 2015.

Château Certan de Mays oprindelse går tilbage til Pomerols tidligste dage. De May-familien, der bosatte sig i Frankrig fra Skotland i Middelalderen, fik ejendommen i gave ved kongelig dekret i det 16. århundrede. Ejendommen begyndte at producere vin i det 18. århundrede og blev drevet af efterkommere af de May de Certans, indtil den i 1925 gik over til Barreau-familien.

Vinene skylder deres kompleksitet til vinmarkens jordbundssammensætning, en blanding af ler og grus, der forener kraft og elegance, struktur og friskhed. Balancen i vinene fra Château Certan de May illustrerer den unikke komplementaritet af disse terroirer. Direktør og medejer Jean-Luc Barreau anvender al sin omhu og opmærksomhed på at producere vin med vægt på traditioner såvel som nye teknologier. Fra årgang 2013 er Château Certan de May vinificeret under vejledning af den anerkendte konsulent Jean-Claude Berrouet.

Château Certan de May sælges i dag på eksklusivbasis af Ets. Jean-Pierre Moueix, som er beliggende i Libourne by lige ned til den smukke Dordogne flod. I dag ejer de bl.a. følgende slotte: Ch. Belair Premier Grand Cru Classé Saint Emilion, Ch. Trotanoy Pomerol og Ch. La Fleur Pétrus Pomerol. Udover Ch. Certan de May sælger de også på eksklusivbasis bl.a. Château Bourgneuf Pomerol og L'Hospitalet de Gazin Pomerol.

Croix de Certan, Pomerol

Vinen besidder et rigt udtryk af modne røde frugter, noter af blommer, kirsebær og en subtil streng af søde og jordagtige krydderier, typisk for terroiret. Druernes unikke karakterer og lagringen på egetræsfade harmoniserer smagene og tilføjer kompleksitet, hvilket resulterer i en vin af stor elegance og finesse.

Vinen kan anbefales til oksekød, vildt og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2020.

Appellation

Pomerol AOC.

Klassifikation

-

Druesorter

70% Merlot, 25% Cabernet Franc og 5% Cabernet Sauvignon.

Lagring

Lagres i 14 til 18 måneder på franske egetræsfade (10% nye).