

## **Domein**

### **Ch. Hosanna**

Hosanna, het oude Château Certan-Giraud, werd in 1999 gekocht door Christian Moueix, eigenaar van Châteaux Trotanoy. Het mooiste deel van de wijngaard werd behouden, de rest werd verkocht. Met 80% merlot en 20% cabernet-franc van een prachtige kiezelbodem wordt. In totaal gaat het om 7,5 hectare, welke direct grenzen aan enkele illustere Pomerol châteaux. Hun oostelijke buur is Château Pétrus en hun zuidelijke buur is het befaamde Vieux-Château-Certan. Het laatste oogstjaar dat van Château Certan-Giraud op de markt werd gebracht is 1998.

## **Vinificatie**

Klei en gravel met een ijzerrijke ondergrond. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 40 jaar. Manuele oogst met dubbele sortering (manueel en optisch). Nadien vinificatie in thermogereguleerde inoxen tanks met een zachte, gecontroleerde maceratie en extractie. Opvoeding in houten vaten (waarvan 50% nieuw). Deze rijping neemt 16 tot 18 maanden in beslag.

## **Smaak**

Rijk geparfumeerde neus met zwart bessenfruit en expressieve florale tonen. Rond en volumineus in de mond met een fluwelen textuur. Prachtig geheel van explosief fruit, een zachte bloemigheid en delicate, krijtachtige mineraliteit. Vleugje kruidigheid en hout in de afdronk. Wat een weelderige en levendige wijn!

## **Gerechten**

Paddenstoelen | Kalfslever | Wild

## **Algemene info**

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc, Merlot

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

