



Vieux Château Certan

POMEROL

2004



L'année 2004 nous a offert le type de cycle climatique qui «forge» les grands millésimes, sans stress hydrique, sans chaleurs ni froids excessifs.

Vendangés entre le 20 septembre et le 6 octobre, les raisins ont été vinifiés séparément par cépages. Les vins ont bénéficié ensuite d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne neuf. L'assemblage retenu compte 70% de Merlot et 30% de Cabernet Franc.

A l'instar du millésime 2000, Vieux Château Certan 2004 est un vin très classique, très Cabernet Franc, remarquable par son équilibre, sa concentration et sa richesse aromatique. Il exprime ce que la Rive Droite a produit de mieux en 2004.

Il sera en parfait accord avec un poisson grillé ou une viande blanche.

*With 2004, we benefited from the type of weather cycle which shapes a great vintage, with no shortage of water or periods of excessive heat or cold.*

*The grapes picked between September 20 and October 6 were vinified separately according to their respective varieties. The resultant wines were then left to mature in new oak barrels for 18 months. The final blend consisted of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc.*

*On the lines of the 2000 vintage, the Vieux Château Certan 2004 is an extremely classic wine, markedly Cabernet Franc, remarkable by its balance, concentration and wealth of aromas. It is the perfect expression of the best wines produced by the Right Bank in 2004.*

*It will be the perfect accompaniment for grilled fish or white meat.*

*Alexandre Thienpont*

