



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

D'un nouveau venu à une référence à Pauillac

Description:

S'il y a bien un domaine viticole qui a connu une ascension fulgurante, c'est sans aucun doute Pontet-Canet. Vers 2010, le château d'Alfred Tesseron a été le premier parmi les grands domaines à adopter la biodynamie et à obtenir la certification correspondante. Une sélection rigoureuse et une vinification traditionnelle permettent d'obtenir des vins denses et de longue garde.

Profil aromatique:

Bouquet dense et élégant, de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, de violette et de cassis. Sublime bouche fluide et veloutée, énergique et racée, avec des tannins réglissés et un corps parfaitement dessiné. Magnifique astringence dans la finale concentrée et interminable aux nuances de myrtilles, de jus de griotte et de graphite.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pauillac

Producteur: Pauillac AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

N° article: 0473423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96-98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.