

## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un très grand Pontet-Canet en passe d'obtenir la meilleure note

### Description:

Le Pontet-Canet 2025 compte sans aucun doute parmi les vins les plus puissants du millésime et présente le Château sous un jour qui se démarque même dans le contexte des grandes années. La période de végétation particulière - marquée par des nuits fraîches et une maturation ainsi ralentie - a permis un développement aromatique d'une précision exceptionnelle tout en préservant la fraîcheur. Le résultat est un Pauillac qui allie puissance et élégance dans un équilibre remarquable. Lors de la vinification, la pureté du fruit a toujours été au centre des préoccupations: une extraction douce, une longue macération à basse température et l'utilisation ciblée d'amphores confèrent au vin une expressivité authentique, tandis que 50% de barriques neuves apportent une belle substance et de fines notes fumées. La finale longue et concentrée révèle d'ores et déjà toute la classe de ce vin - avec des arômes de fruits noirs, de nobles notes de graphite et une nuance saline qui se fond dans une astringence noble.

### Profil aromatique:

Un nez profond et bien structuré, de la groseille noire fraîchement cueillie, du nectar de groseille, du jus de cerise noire, de nobles notes de cassis, des violettes séduisantes, de la framboise sauvage. En bouche, il est majestueux, d'une texture veloutée, débordant de caractère, avec une structure tannique dense et des notes de cacao, ainsi qu'un corps énergique. Dans une finale longue, concentrée et aromatique, le Pauillac explose en notes de baies bleues et de graphite, accompagnées d'une noble note saline, pour se conclure sur une sublime astringence.

### 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:** en Barrique

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

**A boire:** 2030-2062

**Cépage(s):** 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**N° article:** 0473425



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 19.5+/20, Antonio Galloni 96-98+/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, Parker 98-100/100, Vinum 97-99/100  
**Cépage(s):** 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot  
**A boire:** 2030-2062  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: FR-BIO-01  
**Elevage:** en Barrique  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.