



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vin parfait, aux arômes intenses et d'une complexité incomparable

Beschreibung:

Pontet-Canet. La propriété d'Alfred Tesseron est le premier château renommé à être passé à la biodynamie et à avoir obtenu la certification au cours de cette dernière décennie. Une sélection rigoureuse, associée à une méthode de vinification traditionnelle, donnent naissance à des vins denses au long potentiel de garde.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pau

Produzent: Pauillac AOC

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473400

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 18/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.