



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un Pontet-Canet qui exprime son terroir à la perfection

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:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Le nez est une explosion de baies noires, aux notes de goudron et de réglisse, extrêmement profond et complexe. Bouche ferme, très charnue, exprimant pleinement les baies noires; palette aromatique folle, où l'on retrouve une géniale complexité.

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: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2055
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.