



Château Pontet-Canet

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

20/20 par VINUM

Beschreibung:

S'il est un domaine qui a connu une ascension constante, c'est bien 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 extrêmement foncé avec des reflets violets et mauves. Le bouquet ouvert et assez expansif laisse entrevoir une belle douceur du terroir et plaît avec ses notes intenses de pruneau et ses épices délicates de café et de bois de cèdre. En bouche, avec un extrait poivré et une astringence tannique bien présente, ce Pontet-Canet se montre à peu près aussi musclé que la viande et fera un millésime classique, peut-être même un peu traditionnel, pour les plus patients.

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: en Barrique

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

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0473415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Vinum 20/20, Antonio Galloni 95-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 96-98/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2055
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.