



## Château Pontet-Canet

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

Le Pauillac superstar

### **Beschreibung:**

Produit en biodynamie par le propriétaire du château, Alfred Tesseron, ce millésime est aussi unique que fascinant: il ne ressemble à aucun autre Pauillac. Pour Antonio Galloni, le Pontet-Canet 2016 est le vin du millésime: «Unique, magnifique et fascinant, il n'a pas son pareil à Pauillac, ni à Bordeaux d'ailleurs.»

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre profond, disque lilas. Ample bouquet de griottes, de tabac à la cerise et de prunes mûres. Tannins serrés et bien structurés, extrait mûr, légèrement astringent. Ample et musclé avec de belles notes de myrtilles et une longue finale étoffée, il se rapproche plus d'un Monte Bello de Ridge que d'un Bordeaux.

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

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2030-2050

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

**Artikelnummer:** 0473416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  
**A boire:** 2030-2050  
**Weinbau:** Bio. Certification bio: FR-BIO-01  
**Elevage:** 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.