



Château Pontet-Canet

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

Cette année, il séduit par une finesse qui lui a valu la meilleure note du magazine V

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-grenat dense, lilas sur le disque. Bouquet aux parfums complexes de myrtilles des montagnes, avec en deuxième nez du jus de griottes, du tabac à pipe parfumé, de la réglisse et des violettes. Palais étoffé, musclé et très juteux doté d'une intense minéralité et d'une incroyable précision. Feu d'artifice de baies bleues et de lavande dans la finale harmonieuse qui se termine sur une subtile 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.

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: 13.0%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: France
Notation: Vinum 20/20, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96-97/100, Parker 96/100, Wine Enthusiast 95-97/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire: 2030-2055
Weinbau: Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage: 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.