



Château Pontet-Canet

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

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:

Pourpre foncé, saturé au centre et violet sur le disque. Bouquet de myrtilles mûres et de thé aux fruits des bois, puis de liqueur de cerise, de pralinés au nougat et de damassine. Bouche crémeuse, avec un extrait mûr et sucré et des tannins déjà ronds, les muscles sont littéralement intégrés. Explosion de baies bleues, de réglisse et de compote de baies dans la finale complexe, finement aromatique - concentré, persistant et équilibré. Quelle beauté ! J'ai complètement oublié de demander ce qu'il en était de l'assemblage (supposition: 70 % C. Sauvignon, 22 % Merlot, 5 % C. Franc, 3 % Petit Verdot), il n'y a qu'une très petite quantité en raison des attaques de moisissures.

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: jusqu'en 2050

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

Artikelnummer: 0473418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98/100, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 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.