



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac très recherché du domaine familial d'Alfred Tesseron

### Description:

S'il y a bien un domaine viticole qui a connu une ascension fulgurante, c'est sans aucun doute Pontet-Canet. Vers 2010, le château d'Alfred Tesseron a été le premier parmi les grands domaines à adopter la biodynamie et à obtenir la certification correspondante. Une sélection rigoureuse et une vinification traditionnelle permettent d'obtenir des vins denses et de longue garde.

### Profil aromatique:

Grenat violet profond, centre opaque, reflets lilas. Joli bouquet de mûres, de pétales de rose séchées, de romarin et de réglisse, puis de pruneaux, de thé froid aux baies des bois et de jus de sureau. Sublime bouche, soyeuse et légèrement granuleuse, avec des tannins cacaotés et un corps parfaitement modelé. Griottes, prunes rouges et fines herbes dans la longue finale persistante, avec une sublime astringence et des magnifiques arômes en rétro-olfaction.

### 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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Pauillac

**Producteur:** Pauillac AOC

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2028-2050

**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**N° article:** 0473420

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97+/100,  
WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5%  
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot  
**A boire:** 2028-2050  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.