

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac très recherché du domaine familial d'Alfred Tesseron

#### 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:

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 aromes 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.

### 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: 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

Artikelnummer: 0473420

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé Pauillac AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 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: 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.