



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

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:

Un bouquet séduisant aux arômes de bigarreau mûr et de chocolat gianduja, auxquels s'ajoutent les effluves envoûtantes des iris et du tabac à pipe. Une bouche pleine d'énergie, dotée d'une texture soyeuse et d'un caractère racé parfaitement équilibré et vibrant, avec des tannins mûrs et denses, des saveurs de poudre de cacao et une corpulence parfaite. Une finale concentrée aux saveurs de fruits noirs et de thé Earl Grey refroidi, soulignée par une astringence finement granuleuse et une délicate amertume, et qui semble ne jamais vouloir s'arrêter.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2050

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91-93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	2027-2050
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	12 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.