



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 Tesson 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:

Bouquet délicat de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de pétales de rose séchées et de graphite, sur des notes de menthe du Maroc, de gelée de sureau et de tabac blond. Profondeur et densité impressionnantes dans la bouche complexe et musclée, soyeuse, racée et vibrante, avec des tannins cacaotés et serrés. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et persistante aux nuances minérales et de baies bleues.

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: Bio. Certification bio: FR-BIO-01

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2055

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 99/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
A boire:	2029-2055
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	18 Mois 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.