



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Note maximale pour le chouchou des clients de Pauillac

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:

Bouquet profond et d'une grande complexité, aux délicates notes de de violette, d'iris et de graphite. Le deuxième nez révèle des nuances de framboise sauvages mûres, de tabac blond et de grenade. La bouche est royale, soyeuse et bien définie, racée et équilibrée avec des tannins crémeux, mûrs et bien enrobés, le corps est parfaitement musclé. Pure harmonie et sublime astringence dans la finale très longue et concentrée aux arômes de baies rouges et bleues et de bruyère. "A happy choice" pour tous les clients qui saisiront cette opportunité, car c'est le meilleur Pauillac de ce millésime, qui donc ne peut obtenir que la note maximale.

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

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0473424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, James Suckling 95-96/100, Vinum 95-97/100
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Bio. Certification bio: FR-BIO-01
Elevage:	en Barrique
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.