



Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

La perle de Napa de Pontet-Canet

Beschreibung:

La famille Tesseron, qui livre avec constance depuis des années l'un des meilleurs crus de Pauillac avec le Château Pontet Canet, a acquis en 2016 ses vignes situées en altitude dans le district du Mont Veeder. C'est là que naît le "Pym-Rae", un assemblage de cabernets unique en son genre, grâce auquel la famille, qui a connu le succès, allie élégamment son savoir-faire bordelais aux caractéristiques du terroir de Napa. Un goût absolument "unique" et une édition strictement limitée.

Degustationsnotiz:

Le propriétaire de Pontet-Canet, Alfred Tesseron, a réalisé son rêve dans la Napa Valley. Arômes de prune, de chocolat aux noix, d'olives noires, sur de délicates touches de tabac. Viennent ensuite des notes de myrtilles et de mûres. Corsé mais d'une grande finesse, avec des nuances de pralinés et de compote de prunes. Les tannins ronds et compacts lui apportent une texture douce et veloutée. Malgré son grand caractère, il révèle néanmoins le sex appeal indéniable de Pontet-Canet.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Tesseron Estate

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.7%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1085417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Parker 97/100, James Suckling 97/100, Score 20/20
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.7%
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.