



2016 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Le Pauillac superstar

Description:

Produit en biodynamie par le propriétaire du château, Alfred Tesseron, ce millésime est aussi unique que fascinant: il ne ressemble à aucun autre Pauillac. Pour Antonio Galloni, le Pontet-Canet 2016 est le vin du millésime: «Unique, magnifique et fascinant, il n'a pas son pareil à Pauillac, ni à Bordeaux d'ailleurs.»

Note de dégustation:

Pourpre profond, disque lilas. Ample bouquet de griottes, de tabac à la cerise et de prunes mûres. Tannins serrés et bien structurés, extrait mûr, légèrement astringent. Ample et musclé avec de belles notes de myrtilles et une longue finale étoffée, il se rapproche plus d'un Monte Bello de Ridge que d'un Bordeaux.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Pauillac

Producteur:

Château Pontet Canet

Notation(s):

Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Référence:

0473416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Wine Enthusiast 100/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.