2015 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Biodynamique)

20/20 par VINUM

Description:
S'il est un domaine qui a connu une ascension constante, c'est bien 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.
Note de dégustation:
Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Agréable bouquet, très ouvert, révélant de délicates notes de bois de cèdre et de terroir, ainsi que des parfums de café et de pruneau. Le palais, sur des nuances de poivre, montre une belle astringence des tannins. Il a autant de muscle que de chair et évoluera avec un peu de patience en un Pontet-Canet classique et traditionnel.
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):	Vinum 20/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Référence:	0473415

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC (Biodynamique)

Origine:	France
Notation(s):	Vinum 20/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch