



2021 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

Un vin parfait, aux arômes intenses et d'une complexité incomparable

Description:

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:

Un bouquet séduisant aux arômes de bigarreau mûr et de chocolat gianduja, auxquels s'ajoutent les effluves envoûtantes des iris et du tabac à pipe. Une bouche pleine d'énergie, dotée d'une texture soyeuse et d'un caractère racé parfaitement équilibré et vibrant, avec des tannins mûrs et denses, des saveurs de poudre de cacao et une corpulence parfaite. Une finale concentrée aux saveurs de fruits noirs et de thé Earl Grey refroidi, soulignée par une astringence finement granuleuse et une délicate amertume, et qui semble ne jamais vouloir s'arrêter.

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):	James Suckling 95–96/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–95/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Référence:	0473421

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): James Suckling 95–96/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91–93/100, Vinum 20/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–95/100
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Viticulture: Bio
Elevage: 12 Mois 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.