



2013 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

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:

Bouquet dense et élégant, de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, de violette et de cassis. Sublime bouche fluide et veloutée, énergique et racée, avec des tannins réglissés et un corps parfaitement dessiné. Magnifique astringence dans la finale concentrée et interminable aux nuances de myrtilles, de jus de griotte et de graphite.

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 92–93/100, Score 19/20, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Référence:

0473413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Score 19/20, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Bio
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.