



## 2024 Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Note maximale pour le chouchou des clients de Pauillac

### 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):

Score 19/20, WeinWisser 20/20

### Apogée:

2030–2060

### Cépage(s):

52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

### Référence:

0473424

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Pontet-Canet**

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20, WeinWisser 20/20                                                                                                                     |
| <b>Cépage(s):</b>   | 52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc                                                                            |
| <b>Apogée:</b>      | 2030–2060                                                                                                                                         |
| <b>Service:</b>     | 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. |