



2012 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC (Bio)

«The 2012 triumphs once again.» Robert M. Parker, Jr.

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.

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):	Parker 93/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Référence:	0473412

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC (Bio)

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100
Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Bio
Elevage: 16 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.