



2004 Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

La puissance de Pauillac

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):

Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100

Elaboration:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Référence:

0473404

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Spectator 93/100, Parker 90+/100
Traubensorte(en): 65% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 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.