



## Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Da nuovo arrivato a punto di riferimento a Pauillac

### Descrizione:

S'il y a bien un domaine viticole qui a connu une ascension fulgurante, c'est sans aucun doute Pontet-Canet. Vers 2010, le château d'Alfred Tesseron a été le premier parmi les grands domaines à adopter la biodynamie et à obtenir la certification correspondante. Une sélection rigoureuse et une vinification traditionnelle permettent d'obtenir des vins denses et de longue garde.

### Profilo aromatico:

Bouquet denso ed elegante di mirtilli selvatici appena raccolti, violette e ribes nero. Al palato è sublime, fluido e vellutato, energico e scattante, con tannini di liquirizia e un corpo perfettamente modellato. Magnifica astringenza nel finale concentrato e infinito, con note di mirtillo, succo di marasca e grafite.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pauillac

**Produttore:** Pauillac AOC

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2030-2060

**Varietà d'uva:** 52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Numero articolo:** 0473423

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Neal Martin 94/100, Parker 96-98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	2030-2060
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.