



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC

Un Pontet-Canet davvero eccezionale, in procinto di ottenere il massimo punteggio

Descrizione:

Pontet-Canet 2025 è senza dubbio uno dei vini più forti dell'annata e mostra lo château in una forma che spicca anche nel contesto delle grandi annate. La particolare stagione vegetativa - caratterizzata da notti fresche e da una conseguente maturazione più lenta - ha garantito uno sviluppo eccezionalmente preciso degli aromi, pur mantenendo la freschezza. Il risultato è un Pauillac che unisce potenza ed eleganza in un notevole equilibrio. Durante la vinificazione, l'attenzione è stata sempre rivolta alla purezza del frutto: l'estrazione accurata, la lunga macerazione a basse temperature e l'uso mirato delle anfore conferiscono al vino un'espressività senza fronzoli, mentre il 50% di barrique nuove fornisce una buona sostanza e fini accenti affumicati. Il finale lungo e concentrato rivela già tutta la classe di questo vino: frutta scura, nobili note di grafite e una sfumatura salina che si fonde in una nobile astringenza.

Profilo aromatico:

Profumo profondo e ben strutturato, ribes nero appena raccolto, nettare di ribes, succo di amarena, nobili note di cassis, violette seducenti, lampone selvatico. Al palato regale, dalla consistenza vellutata, vibra di carattere, con una struttura tannica fitta e cacao, corpo energico. Nel finale lungo, concentrato e aromatico il Pauillac esplose in note di bacche blu e grafite, accompagnate da una nobile nota salina, per concludersi con una sublime astringenza.

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: in barrique

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

Da bere: 2030-2062

Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero articolo: 0473425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 19.5+/20, Antonio Galloni 96-98+/100, Falstaff 98/100, James Suckling 97-98/100, Parker 98-100/100, Vinum 97-99/100
Varietà d'uva: 56% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere: 2030-2062
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento: in barrique
Servier: 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.