



## Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un vino perfetto, dagli aromi intensi e dall'incomparabile complessità

### **Beschreibung:**

Pontet-Canet. La tenuta di Alfred Tesseron è stato il primo château rinomato a passare alla viticoltura biodinamica e a ottenere la certificazione nell'ultimo decennio. Una selezione rigorosa, unita a metodi di vinificazione tradizionali, produce vini densi con un lungo potenziale di invecchiamento.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pau

**Produttore:** Pauillac AOC

**Allevamento:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0473400

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Pontet-Canet

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 16 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.