



Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé, Pauillac AOC, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Un Pontet-Canet che esprime perfettamente il proprio terroir

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:

Porpora scuro, con un centro corposo e un disco rosso granato scintillante. Il naso è un'esplosione di bacche nere, con note di catrame e liquirizia, estremamente profondo e complesso. Il palato è solido e molto carnoso, con una piena espressione di bacche nere e una gamma di aromi estremamente complessa.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Pauillac AOC

Allevamento: 16 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.