



Château Pontet-Canet

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"Il 2012 trionfa ancora una volta" Robert M. Parker, Jr.

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: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

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

Artikelnnummer: 0473412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 93/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2045
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento: 16 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.5%
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.