



Château Pontet-Canet

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

20/20 di VINUM

Beschreibung:

Se c'è una tenuta che ha goduto di una costante ascesa, è 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:

Colore viola molto scuro con riflessi violacei e porpora. Il bouquet, aperto e piuttosto ampio, accenna a una bella dolcezza di terroir e piace con intense note di prugne secche, nonché con la delicata speziatura del caffè e del legno di cedro. Al palato, questo Pontet-Canet mostra tanti muscoli quanta carne con il suo estratto pungente e pepato e la sua astringenza tannica presente e sarà un classico, forse anche un po' tradizionale per il paziente.

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: in barrique

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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0473415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 20/20, Antonio Galloni 95-98/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 96-98/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Biodinamico. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	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.