



Château Pontet-Canet

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

Quest'anno, la sua finezza gli è valsa il massimo dei voti da parte della rivista Vinum

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:

Denso granato-violaceo, lilla sul disco. Bouquet complesso di mirtilli di montagna, seguito da succo di marasca, tabacco da pipa profumato, liquirizia e violette. Al palato è corposo, muscoloso e molto succoso, con intensa mineralità e incredibile precisione. Fuochi d'artificio di bacche blu e lavanda nel finale armonioso che termina con una sottile 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.

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: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0473417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 20/20, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96-97/100, Parker 96/100, Wine Enthusiast 95-97/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Da bere:	2030-2055
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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.