



Château Pontet-Canet

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

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:

Porpora scuro, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet di mirtilli maturi e tè ai frutti di bosco, seguito da liquore alla ciliegia, praline di torrone e damassina. Al palato è cremoso, con estratto maturo e dolce e tannini già rotondi, i muscoli sono letteralmente integrati. Esplosione di bacche blu, liquirizia e composta di frutti di bosco nel complesso finale finemente aromatico - concentrato, persistente ed equilibrato. Che bellezza! Ho completamente dimenticato di chiedere dell'uvaggio (ipotesi: 70% C. Sauvignon, 22% Merlot, 5% C. Franc, 3% Petit Verdot), ce n'è solo una piccolissima quantità a causa di un attacco di muffa.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2050

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

Artikelnummer: 0473418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Pontet-Canet

Grand Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98/100, Antonio Galloni 98/100, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2050
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Allevamento:	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.